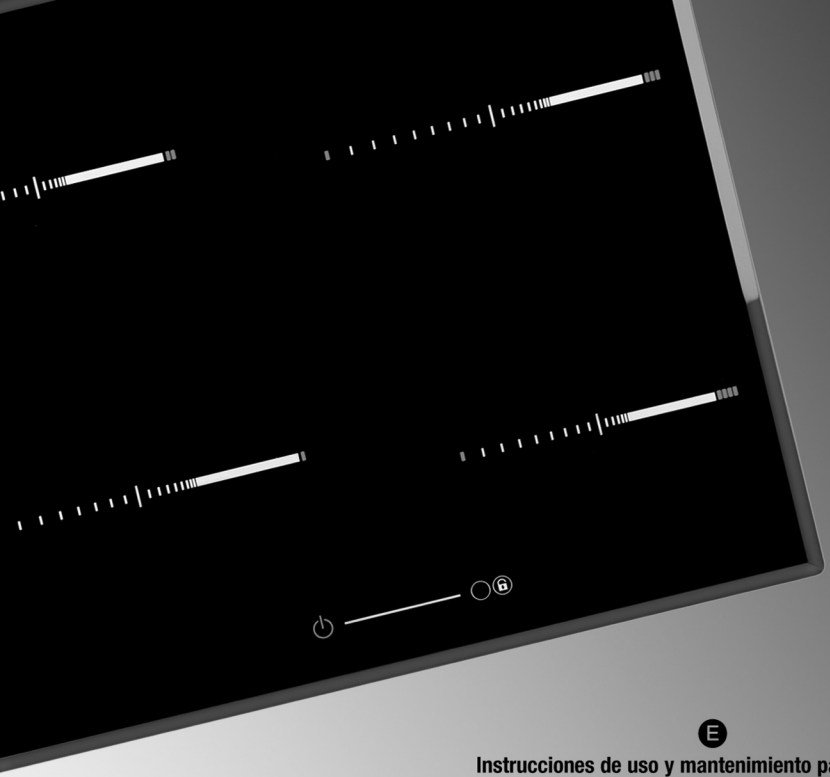


(E)
Instrucciones de uso y mantenimiento para encimeras

(GB)
Operating and maintenance instructions for hobs

(F)
Instructions pour l'usage et la maintenance des plaques

(I)
Istruzioni d'uso e manutenzione per piani

(P)
Instruções de uso e manutenção para placas

(D)
Bedienungs-und Wartungsanleitungen für kochherde

(NL)
Gebruiksaanwijzing en instructies voor kookplaten

(RU)
Инструкция по эксплуатации и техобслуживанию плит

NODOR

E

ESTE PRODUCTO FUE CONCEBIDO PARA UN USO DE TIPO DOMÉSTICO. EL CONSTRUCTOR DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD EN EL CASO DE DAÑOS EVENTUALES A COSAS O PERSONAS QUE DERIVEN DE UNA INSTALACIÓN INCORRECTA O DE UN USO IMPROPIO, ERRADO O ABSURDO.

El fabricante declara que este producto cumple todos los requisitos esenciales sobre el material eléctrico de baja tensión prescritos en al directiva 2006/95/CEE del 12 de diciembre del 2006 y de compatibilidad electromagnética prescrita por la directiva 2004/108/CEE del 15 de diciembre del 2004.

Principios de funcionamiento (Fig. 1)

Se basa en las propiedades electromagnéticas y funciona con la mayor parte de los recipientes de cocción.

El circuito electrónico gobierna el funcionamiento de la bobina (inductor) que crea un campo magnético.

El calor se transmite desde el mismo recipiente al alimento.

La cocción por inducción dispone de las siguientes características.

- Mínima dispersión (alto rendimiento)
- El retiro de la olla (o su elevación) provoca automáticamente el paro de la zona de cocción.
- El sistema electrónico permite flexibilidad y la fineza de regulación.

(Fig. 1)
1 Recipiente
2 Corriente inducida
3 Campo magnético
4 Inductor
5 Circuito electrónico
6 Suministro eléctrico

Instrucciones para el usuario (Fig. 2)
1 Encendido/apagado ON / OFF
2 Sensor slider
3 Booster
4 Bloqueo
5 LED ON/OFF
6 LED Slider
7 LED bloqueo
8 Zona de cocción y visualizador de nivel de potencia
9 LED zona de cocción temporizada
10 Temporizador y visualizador temporizador

Instalación
Todas las operaciones relativas a la instalación (conexión eléctrica) tienen que ser efectuadas por personal cualificado según las normas vigentes.
Para las instrucciones específicas véase la parte reservada al instalador.

Funcionamiento del control táctil de mando deslizante:

Mando deslizante: la tecnología de sensor del nuevo control táctil de mando deslizante permite también un ajuste de los niveles de cocinado (1 – 9), así como del valor del temporizador (1-99) presionando y arrastrando el dedo sobre el área designada. Arrastrando hacia la derecha se aumenta y hacia la izquierda se reduce el valor correspondiente.

Además, también puede seleccionarse directamente el valor designado en el área del mando deslizante.

Encendido/ apagado del control táctil

Después de conectar el control táctil a la red eléctrica, tarda 1 segundo en prepararse para su funcionamiento. Después de un reinicio, todos los visores y LEDs parpadean durante 1 segundo. Después de 1 segundo, todos los visores y LEDs se apagan de nuevo.

El control táctil puede encenderse ahora pulsando el botón ON/OFF “1”. Los indicadores muestran un “0“ fijo. Posiblemente se presentarán señales visuales para las zonas de cocinado calientes [H], alternativamente con [0] y se mostrará un punto de forma síncrona. Los puntos mostrados en los visores de la placa de cocinado parpadean cada segundo (0,5 seg. apagados, 0,5 seg. encendidos). Los circuitos electrónicos permanecen activos durante 20 segundos. Si no se ha seleccionado ninguna potencia de cocinado ni ajuste de temporizador, durante este período los circuitos electrónicos se desconectan automáticamente emitiendo una señal acústica.

El control táctil sólo puede encenderse pulsando el botón de alimentación exclusivamente. Si se pulsa otro botón (de forma individual o junto con el botón de alimentación), la placa no se encenderá.

Pulsando el botón ON/OFF “1” de la placa cuando esté encendida, puede desconectarse el control táctil en cualquier momento. Esto también es aplicable para las placas bloqueadas (bloqueo para niños activo). El botón ON/OFF siempre tiene prioridad respecto a la función POWER-OFF.

Desconexión automática

El control táctil se desconecta después de 20 segundos, si no se activa ninguna zona de cocinado ni se pulsa ningún botón durante ese tiempo.

Si hay una zona de cocinado seleccionada (con la potencia de cocinado en “0“) este tiempo de desconexión automática se compone de un tiempo de deselección de 10 segundos y un tiempo de desconexión de 10 segundos.

Encendido/ apagado de la zona de cocinado

Cuando el control táctil esté encendido, puede seleccionarse una zona de cocinado pulsando el visor correspondiente (sensores de selección “8”). El visor correspondiente cambia a un punto visualizado fijo y “0“ en lugar de “H“ – en el caso de una zona de cocinado caliente. En todos los demás visores de las zonas de cocinado, el punto se apaga.

Después puede ajustarse una potencia de cocinado utilizando el área de mando deslizante “2”. De este modo, se enciende la zona de cocinado correspondiente. Los topes finales son ”9“ (lado derecho) y ”0“ (lado izquierdo).

Coloque la olla en la zona de cocción apropiada. Si la olla no está, el sistema no activará la correspondiente zona y aparecerá el siguiente símbolo en su display.

Apagado de una zona de cocinado individual:
Puede apagarse una zona de cocinado individual seleccionando y ajustando la potencia de cocinado en [0]. Si se emite una señal visual para las zonas de cocinado calientes [H], se visualiza alternativamente

con [0] y el punto visualizado de forma síncrona.

Después de apagar el control táctil, el visor permanece en negro y se visualiza [H] respectivamente como señal visual para la zona de cocinado caliente.

Apagado de todas las zonas de cocinado:

Siempre es posible apagar inmediatamente todas las zonas de cocinado utilizando el botón ON/OFF “1”. Posiblemente aparecerá [H] en todas las zonas de cocinado calientes. Todos los demás visores de la zona de cocinado permanecerán apagados.

Niveles de potencia

La potencia de la zona de cocinado puede regularse en 9 niveles diferentes; el nivel correspondiente se indica ([1“] a [9]) a través de visualizaciones LED de siete segmentos “8”.

Precocinado automático (seleccionable)

. Cuando se activa el precocinado automático, la potencia de la zona de cocinado se activa al 100 % por un período de tiempo que depende de la potencia de cocinado seleccionada. Una vez finalizado el tiempo de precocinado, prevalece de nuevo la potencia de cocinado preseleccionada.

Procedimiento para iniciar el precocinado automático:

Se enciende la placa y se selecciona una zona de cocinado.

Después de ajustar la potencia de cocinado “9“ se activa el precocinado automático, pulsando el extremo derecho del slider. Aparece “A” inmediatamente en el visor.

Ahora se selecciona la potencia de cocinado requerida por medio del área de mando deslizante. Aparece el símbolo “A” después de 3 segundos de soltar el botón, alternativamente con la potencia de cocinado (500 mseg ”A“ y 1,5 seg. la potencia de cocinado).

La potencia de cocinado puede cambiarse en un plazo de 15 segundos después del encendido sin apagar el intensificador de precocinado. Por lo tanto, tiene que seleccionarse y posteriormente ajustarse la zona de cocinado relevante.

En el caso de una selección después de 15 seg. puede ajustarse una potencia de cocinado inferior; se apaga el cocinado automático.

Puede seleccionarse una potencia de cocinado superior; esto hace que el tiempo de precocinado se adapte automáticamente, de acuerdo con la potencia de cocinado seleccionada actualmente.

Función POWER

Después de seleccionar la zona de cocción requerida, la función POWER se puede activar mediante la tecla POWER “3”. Con esta función ciertas zonas de cocción pueden recibir una potencia por encima de la nominal. Si la zona deseada tiene la capacidad de activar la función POWER su display “8” mostrará el símbolo “P”. El tiempo de activación del POWER está limitado a 8 minutos para proteger los utensilios de cocina. Después de la desactivación automática del POWER, la zona continúa operando a un nivel de potencia “9”. El POWER puede volver a ser reactivado pasados unos minutos.
En el caso de que la olla sea retirada de la zona de cocción durante el periodo POWER, esta función permanece activa y el tiempo de desactivación sigue contando.

Calor residual

Se calcula el tiempo durante el cual una zona de cocinado mantiene calor residual después de apagarse, lo que puede causar quemaduras al contacto.

El estado se calcula dependiendo de:

La potencia seleccionada (”0“ a ”9“)

Tiempo de encendido/ apagado de los relés

La indicación de calor residual de cada zona de cocinado permanece activa hasta que la temperatura calculada es menor que + 60 °C.

Desconexión automática (limitación de tiempo de funcionamiento)

Para cada zona de cocinado activada se define un tiempo de funcionamiento máximo. El tiempo de funcionamiento máximo depende de la potencia de cocinado seleccionada. Después de transcurrir el tiempo de funcionamiento máximo, la zona de cocinado se desconecta automáticamente.

Cada vez que se activa el estado de la zona de cocinado (cambio de la potencia de cocinado, etc.) se reinicia el temporizador al valor inicial.

Los ajustes del temporizador tienen mayor prioridad frente a las limitaciones del tiempo de funcionamiento para el ajuste de la potencia de cocinado.

Protección contra el encendido no intencionado

El sistema electrónico desconecta automáticamente si detecta accionamiento permanente de botones durante 10 segundos. La placa emite una señal acústica durante 10 segundos indicando la anomalía (período: 1000 mseg, 500 mseg ON) y el código de error “E R 0 3” parpadea en el visor (0,5 s ON; 0,5s OFF). Si la activación permanente supera los 10 seg., seguirá parpadeando sólo el código de error “ER 03“ mientras persista la anomalía y se identifique como tal. Si la zona de cocinado está en la potencia “caliente“ el símbolo [H] alterna con el código de error (0,5 seg símbolo, 0,5 seg. “H“).

Si se pulveriza agua sobre la superficie de vidrio, no siempre se acciona un botón y no puede detectarse con seguridad. (Después de limpiar el vidrio que cubre los botones, todos quedan listos para el funcionamiento inmediatamente).

Si no se activa ninguna zona de cocinado en un plazo de 20 segundos después de pulsar ON, la placa se apaga (visores apagados).

Bloqueo de botones (opcional)

El accionamiento del botón de bloqueo “4” en el modo de espera o activo bloquea los botones y el LED de bloqueo “7” asignado se ilumina fijo. Aquí deben tenerse en cuenta los tiempos de activación del botón de bloqueo. La placa sigue funcionando en el modo ajustado, pero ya no puede operarse con ningún botón, excepto el propio botón de bloqueo o el de encendido/ apagado “1”.

Cuando los botones están bloqueados, también se puede apagar con el botón de encendido/ apagado “1”. El LED de bloqueo de botones “7” asignado se apaga cuando se desactiva el control. El LED de la función de bloqueo de botones vuelve a activarse cuando se enciende (en el modo de espera 10 s) hasta que se desactiva accionando repetidamente el botón de bloqueo. No es posible la activación/ desactivación de la función de bloqueo de botones cuando la unidad está apagada.

Cuando finalizan los temporizadores programados, pueden confirmarse

las alarmas del temporizador correspondiente activando cualquier botón sin necesidad de desbloquear el control.

El accionamiento repetido del botón de bloqueo en el modo de espera o activo desbloquea los botones y el LED de bloqueo de botones asignado se apaga. Todos los botones del sensor pueden operarse de nuevo del modo habitual.

Confirmación acústica (zumbador)

Las actividades siguientes que se producen durante el funcionamiento del control táctil se confirman de forma acústica a través de un zumbador:

Tono individual corto para el accionamiento normal de un botón

Tono intermitente, más largo, para el uso permanente de los botones durante un período de tiempo más largo (≥ 10 seg.)

Finalización del temporizador

Función del temporizador (opcional)

La función del temporizador dispone de dos modos:

-Temporizador independiente 1..99 min: señal acústica con temporización . Esta función sólo puede activarse mientras no haya ninguna zona de cocinado en funcionamiento (todas las potencias = 0). Si se inicia el funcionamiento de cualquier zona de cocinado (potencia >0) se mantiene en funcionamiento el temporizador independiente. Si tiene que utilizarse el temporizador para apagar una zona de cocinado (véase temporizador de zona de cocinado), en primer lugar debe desactivarse el control (sensor de potencia) y activarse de nuevo.

-Temporizador de zona de cocinado 1..99 min: Esta función sólo puede activarse mientras el cocinado esté activo (potencia < 0; punto visualizado). La señal acústica con la temporización para cuatro zonas de cocinado a apagar, es libremente programable.

Ajuste de un valor de temporizador:

Ajustando el área de mando deslizante.

En primer lugar, se realiza el ajuste del primer dígito y posteriormente el del segundo dígito.

En unos 10 seg. después del ajuste del segundo dígito puede reiniciarse el valor. (Punto iluminado en el visor del temporizador y en el caso de un temporizador específico de la zona de cocinado, un LED asignado parpadeante).

En el caso de un visor de temporizador activo, el valor del temporizador puede ajustarse a [0] directamente pulsando [0] en el área de mando deslizante (parte izquierda)

Desactivación de un temporizador activo:

Un temporizador puede desactivarse ajustando su valor a 0.

Un temporizador independiente puede desactivarse accionando dos veces el botón de ON/OFF “1”.

Temporizador independiente:

Si la unidad de control se activa (todos los visores de la zona de cocinado muestran [0]), el temporizador independiente puede activarse pulsando el botón de selección de temporizador. El visor del temporizador muestra “00“. El punto decimal en el visor del temporizador parpadea. El temporizador se desactiva después de 10 seg. (visor apagado) si no se realizan más ajustes. En el caso de que un valor de temporizador se ajuste sin activar una zona de cocinado en un plazo de 10 seg., se desactivan los visores de la zona de cocinado (los relés de interposición también se desactivan). Se muestran permanentemente posibles señales visuales para las zonas de cocinado calientes [H].

El temporizador puede ajustarse mientras se selecciona (el punto del visor parpadea durante 10 seg.). La gama de ajuste es de 0 -99 minutos en pasos simples, mediante el área de mando deslizante.

Inmediatamente después de ajustar el valor del temporizador se inicia la cuenta atrás con el último valor ajustado. El temporizador se deselecciona automáticamente después de 10 segundos y el visor del temporizador indica el valor del temporizador. Después de transcurrir el tiempo ajustado se emite una señal acústica y en el visor del temporizador parpadea ”00“.

Finaliza la señal acústica

- después de 2 min. y/o

- accionando cualquier botón.

Posteriormente, el visor del temporizador deja de parpadear y se apaga. Se muestran permanentemente posibles señales visuales para las zonas de cocinado calientes [H].

Pulsando el botón ON/OFF ”1”, la unidad de control puede cambiarse de “funcionamiento puramente con temporizador” a la zona de cocinado en cualquier momento, con o sin el temporizador independiente activado. Cambiando de nuevo a un modo TC activo con un temporizador independiente activo, el temporizador se selecciona en primer lugar (el punto decimal en el visor del temporizador parpadea). Después de seleccionar la zona de cocinado, el punto decimal desaparece del visor del temporizador y parpadea un punto decimal fijo en el visor de la zona de cocinado. Al desconectar la placa con el botón ON/OFF “1”, el temporizador independiente – si sigue funcionando – también se desconectará.

Programación del temporizador específico de la zona de cocinado

Al activar el control táctil se permite el ajuste del temporizador para las zonas de cocinado dedicadas.

Activando una zona de cocinado (potencia de zona de cocinado > 0) después de seleccionar el visor del temporizador (en un plazo de 10 seg.) puede asignarse un valor de temporizador a la zona de cocinado como una función de interrupción. El LED en torno al temporizador “9” indica para qué zona de cocinado se ha activado el temporizador.

Tan pronto como se selecciona el temporizador parpadea el LED correspondiente y el punto en el visor del temporizador parpadea permanentemente. En el caso de que posteriormente se seleccione una zona de cocinado, el punto se apaga y el LED deja de parpadear.

Cuando se cambia de una zona de cocinado a otra, el visor del temporizador indica el valor del temporizador actual de la zona de cocinado correspondiente. Los ajustes del temporizador de otras zonas de cocinado permanecen activos.

El ajuste posterior es similar al del temporizador independiente

En el caso de que no haya más que un temporizador activo, el visor indica el valor de temporizador más bajo (después de un tiempo de deselección de 10s).

Después de que finalice el tiempo de ajuste, se emite una señal acústica y en el visor del temporizador parpadea "00". El LED del temporizador relacionado parpadea de forma síncrona. La zona de cocinado programada se interrumpe, se visualiza un "0" permanente y se selecciona automáticamente la zona de cocinado. Después de 10 seg. (tiempo de deselección) se muestra "H" permanentemente en una zona de cocinado "caliente". De lo contrario se indica el símbolo "0".

La señal acústica y el parpadeo del LED del temporizador de la zona de cocinado finalizan

- después de 2 min. y/o

- accionando cualquier botón.

Posteriormente, el visor del temporizador se apaga y la zona de cocinado permanece sin seleccionar.

El comportamiento del temporizador específico de la zona de cocinado es similar al del temporizador independiente.

En el caso de que un temporizador se programe para una zona de cocinado, la limitación del tiempo de funcionamiento depende del valor del temporizador y no del valor de la tabla estándar.

Precauciones

- durante el funcionamiento alejar el material que se pueda magnetizar como tarjetas de crédito, discos, calculadoras, etc.
- nunca usar hojas de papel de aluminio o apoyar productos envueltos con aluminio directamente sobre el plano
- los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben ser puestos sobre la superficie del plano para evitar que se calienten
- durante la cocción con recipientes de fondo antiadherente, sin condimentos agregados, limitar el tiempo de precalentamiento a uno o dos minutos
- la cocción de alimentos con tendencia a pegarse en el fondo, comenzar a potencia mínima para luego aumentar revolviendo frecuentemente.
- Después del uso, apague con el dispositivo correspondiente (disminución hasta "0") y no confíe en el detector de ollas.
- Si la superficie de la encimera se rompe, desconectar inmediatamente el aparato de la red para evitar la posibilidad de sufrir un shock eléctrico.
- Para la limpieza de la encimera no debe usarse ningún limpiador a vapor.
- Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.

Recipientes (Fig. 3)

- Si acercando un imán al fondo de un recipiente permanece atraído, este recipiente puede ser apta para la cocción por inducción.
- preferir recipientes declaradas idóneas para la cocción por inducción.
- los recipientes deben ser con fondo plano y espeso.
- un recipiente de igual diámetro que la zona permite aprovechar la máxima potencia.
- un recipiente más pequeño reduce la potencia pero no causará dispersión de energía. De todas maneras no es aconsejable el uso de recipientes con diámetro inferior a 10 cm.
- recipientes inox con el fondo a capas múltiples o inox ferrítico si sobre el fondo indica: para inducción.
- en el caso de usar recipientes de hierro fundido, mejor si tienen el fondo esmaltado para evitar rayas en el plano de la vitrocerámica.
- no son adecuados los siguientes recipientes: vidrio, cerámica, barro cocido, recipientes de aluminio, cobre o inox no magnético (austenico).

Mantenimiento (Fig. 4)

Restos de hojas de aluminio, residuos de alimentos, salpicaduras de grasa, azúcar o alimentos fuertemente azucarados deben ser inmediatamente removidos del plano de cocción con un raspador para evitar daños posibles a la superficie del plano. Sucesivamente limpiar con un producto adecuado y papel de cocina, luego enjuagar con agua y secar con un paño limpio. De ninguna manera usar esponjas o estropajos abrasivos; evitar también el uso de detergentes químicos agresivos o quitamanchas.

Instrucciones para el instalador

Instalación

Las presentes instrucciones están dirigidas al instalador como guía para la instalación, regulación y mantenimiento según las leyes y las normas vigentes. Las intervenciones tienen que ser efectuadas siempre con el aparato desenchufado.

Colocación (Fig. 5)

El aparato está previsto para ser encajado en un plano como se ilustra en la figura.

Predisponer sobre todo el perímetro del plano el sellador en dotación.

No se aconseja la instalación sobre un horno, o por el contrario verificar que:

- el horno tenga un eficaz sistema de enfriamiento
- que no se produzca de ningún modo el pasaje de aire caliente desde el horno hacia el plano.
- preveer pasajes de aire como se indica en la figura.

(Fig. 5)

1 Vista frontal
2 Lado frontal
3 Zona horno o armario
4 Entrada de aire

Conexión eléctrica (Fig. 6)

Antes de efectuar la conexión eléctrica comprobar que:

- las características de la instalación satisfagan lo indicado en la placa de características colocada sobre el fondo de la superficie de cocción;
- que la instalación tenga una eficaz conexión de tierra según las normas y las prescripciones de ley vigentes. La puesta a tierra es obligatoria por ley.

En el caso de que el aparato no tenga el cable y/o enchufe utilizar material apto para la corriente indicada en la placa de características y para la temperatura de trabajo. El cable en ningún punto tendrá que llegar a una temperatura superior de 50°C sobre la temperatura ambiente.

Si se quiere una conexión directa a la red, es necesario interponer un interruptor omnipolar con abertura mínima entre los contactos de 3 mm dimensionado para la carga de placa y responder a las normas vigentes (el cable de tierra amarillo/ verde no tiene que ser interrumpido por el interruptor). El enchufe o el interruptor omnipolar tienen que ser fácilmente alcanzables con el aparato instalado.

El constructor declina cualquier responsabilidad en el caso de que lo dicho arriba y las usuales normas contra los infortunios no sean respetados.

Si el cable de alimentación se daña, hágalo sustituir por el fabricante, por un centro de asistencia técnica autorizado o por un técnico de competencia similar, a fin de prevenir todo tipo de riesgos.

GB

THIS APPLIANCE IS CONCEIVED FOR DOMESTIC USE ONLY. THE MANUFACTURER SHALL NOT IN ANY WAY BE HELD RESPONSIBLE FOR WHATEVER INJURIES OR DAMAGES ARE CAUSED BY INCORRECT INSTALLATION OR BY UNSUITABLE, WRONG OR ABSURD USE.

The manufacturer declares that this product meets all the essential requirements for low voltage electrical material set out in European directive 2006/95/EEC of 12 December 2006 and for electromagnetic compatibility as required by European directive 2004/108/EEC of 15 December 2004.

Operating Principle (Fig. 1)

It exploits the electromagnetic properties of most cooking vessels.

The coil (inductor) which produces the electromagnetic field is operated and controlled by the electronic circuit.

The heat is transmitted to food by the cooking vessel itself.

The cooking process takes place as described below.

- loss of heat is minimum (high efficiency)
- the system stops automatically when the vessel is removed or even just lifted from the hob
- the electronic circuit guarantees maximum flexibility and fine adjustments.

(Fig. 1)
1 vessel
2 induced current
3 magnetic field
4 inductor
5 electronic circuit
6 power supply

User's Instructions (Fig. 2)

1 Power ON / Power OFF
2 Slider sensor
3 Power key
4 Lock key
5 ON/OFF LED
6 Slider LED
7 Lock LED
8 Heating zone and setting display
9 Timer indicator zone
10 Timer

Installation

All operations relative to installation (electric connection) should be carried out by skilled personnel in conformity with the rules in force.
As for the specific instructions see part pertaining to installer.

Functionality Slider TC:
Slider: sensor technology of the novel Slider TC allows as well an adjustment of the cooking levels (1 – 9) as the timer value (1-99) by touching and pulling the finger over the designated area. Pulling to the right is increasing and to the left is decreasing accordant value.
Moreover a direct selection of the designated value is also possible on the slider area.

ON/OFF Touch Control
After connecting to the mains the TC unit takes 1 second to prepare for operation. After a reset all displays and LEDs flashes up for 1 second. After 1 second all displays and LEDs are switched off again.
The TC unit may now be switched ON by pressing the ON/OFF key "1". Displays show a steady "0". Possible optic warnings for hot cooking zones [H] are displayed in alternation with [0] and the synchronously display dot. The display dots on the cook top displays flashes up every second (0.5 sec.off, 0.5 sec. on). Electronics remains activated for 20 seconds. If there is no cooking level or timer selection done in this period the electronics automatically resets to the Off-mode by releasing a signal tone.
The TC may only be switched on by pressing the power key as sole input In case of an other key is pressed (single or in parallel with the power key), the control unit is not switched on.
In case of an active "Child Lock Function" when switching POWER ON, all cooking zone displays show "L" for LOCKED . Possible optic warnings for hot cooking zones [H] are displayed in alternation with [L] (H-ON= 0.5 sec; L-ON = 1.5sec).
By pressing the ON/OFF key "1" of the control unit in ON-Mode, the Touch Control may be switched off at any time. This is also applicable for locked control units (active child lock). The ON/OFF key takes always priority with the POWER-OFF function.

Automatic Switch Off

The TC switches from Power ON to OFF after 20 sec., provided that no cooking zone is activated or a select key is pressed during that time.
In case of a selected cooking zone (with cooking stage is "0") this Auto Power off time is composed of a 10 sec deselection time and 10 sec Power off time.

ON/OFF Cooking Zone

In case of On-state of the TC a cooking zone may be selected by touching the dedicated display (Select-Sensors "8"). The respective display changes to a steady display dot and "0" instead of "H" – in case of a hot cooking zone-. On all other cooking zone displays the dot expires.
That followed a cooking level may be set by using the Slider area. Thus switches the respective cooking zone on. End stops are „9" (right side) and „0" (left side).
First place the pan in the chosen cooking zone. If the pan is not present the system cannot be switched on the correspondent zone.

Switching Off a single cooking zone:
A single cooking zone may be switched off by selecting and setting cooking level to [0]. In case of an optic warning for hot cooking zones [H] this is displayed in alternation with [0] and the synchronously display dot.
After the TC is switched Off the display remains black

respectively [H] is displayed for an optic warning for hot cooking zone.

Switching Off all cooking zones:

Immediately switching off all cooking zones is always possible by using the ON/OFF key.[H] possibly appears on all hot cooking zones . All other cooking zone displays remain black.

Power Stages

The power of the cooking zone is adjustable in 9 different stages; the respective stage is displayed ([1“] to [9]) via LED-seven-segment-displays.

Automatic Parboiling (selectable)

When Automatic parboiling is activated, the power of the cooking zone is switched to 100 % for a period of time depending on the selected onboiling stage. As soon as the parboiling time is over, the preselected onboiling stage is valid again.

Procedure to start Automatic parboiling:

The control unit is switched on and a cooking zone is selected.

After setting cooking stage “9“ Automatic parboiling is activated by pressing at the right slider sensor. “A” appears on the display immidiately.

Now the required onboiling stage is selected via Slider area . The “A” symbol appears after 3 sec upon releasing the key - alternating with the onboiling stage (500 msec „A“ and 1.5 sec onboiling stage).

The onboiling stage may be changed within 15 sec after activation without switching off the parboiling boost. Therefore, the cooking zone is to be selected and the relevant cooking zone is to be set afterwards.

In case of a selection after 15 sec a lower cooking stage may be set; automatic onbboiling is switsched of.

a higher onboiling stage may be selected; this leads to the parboiling time being automatically brought in line with the currently selected onboiling stage

Power function

After selection of a respective cooking zone, the power function can be selected directly via the power function key “3”. By means of this function certain cooking zones are enabled to receive power over the nominal. If the desired cooking zone has the capacity to activate the booster, the display shows a “P“ symbol. The boosting time is limited to 8 min to protect cooking utensils. After the booster is switched off automatically, the cooking zone continues operation on power level “9”. The booster can be reactivated after some minutes.

In case that the pan is removed from the cooking zone during boosting, the boosting function remains active and boosting time continues.

Residual Heat

The determination of how long a cooking zone has residual heat after operation and switch off – which may lead to burnings when contacting – is calculated.

Status is calculated depending on:

Selected power stage („0“ bis „9“)

On/Off Time of the Relays

The residual heat indication of each cooking zone remains activated until the calculated temperature is smaller than + 60 °C.

Automatic Switch-off (Operating Time Limitation)

For each activated cooking zone a max. operating time is defined. The max. operating time is depending on the selected cooking stage. After the expiration of the max. operating time the cooking zone is automatically switched off.

Each actuation of the cooking zone status (changing the cooking level etc.) resets the count-down timer to the initial starting value.

Timer settings takes priority vs. operating time limitations for high cooking stage setting.

Protection against unintentional activation

The electronic system cuts off automatically in case of an identified permanent use of keys for about 10 seconds. The control unit releases an audible signal for 10 sec of the malfunction (period: 1000 msec, 500 msec ON) and the error code “E R 0 3” flashes on the display (0.5 s ON 0.5s OFF). If the permanant actuation exceeds 10sec, alone the error code “ER 03“ keeps flashing as long as the malfunction occurs and is identified as such. In case the cooking zone is at stage “hot“ the [H] symbol alternates with the error code (0.5 sec Symbol 0.5 sec “H“).

Water sprinkled on the glass surface does not always lead to a key actuation and cannot be surely detected. (After wiping the glass covering the keys, all keys are ready for operation in no time).

If no cooking zone is activated within 20 sec after pressing POWER ON, the control unit is reset to Off-mode (black displays).

Key Lock (Optional)

The actuation of the key lock key “4” in the wait or active mode locks the keyboard and the assigned key-lock LED “7” is statically illuminated. Here, the actuation times of the key-lock key have to be taken into account. The control continues to work in the set mode, but may no longer be operated with any key, except the key-lock key itself or the on/off key “1”.

The switching OFF with the on/off key “1” is also possible in the locked condition. The assigned key-lock LED “7” fades when switching off the control The key-lock function included LED is active again when switching on (in wait mode 10 s) until this is deactivated by a repeated actuation of the key-lock key. The activation/deactivation of the key-lock function in the off mode is not possible.

When programmed timers expire the respective timer alarms may be confirmed by actuating any key without needing to unlock the control.

The repeated actuation of the key-lock key in the wait or active mode unlocks the keyboard and the assigned key-lock LED fades. All sensor keys may be operated as usual again.

Acoustic Feedback (Buzzer)

The following activities occurring during operation of the TC unit are fed back audibly via a buzzer:

Short single tone for regular actuation of a key

Longer, intermittent tone for permanent use of keys over a longer period of time (≥ 10 sec)

Expiry of the timer

Timer-function (optional)

The timer function is available in two types:

-Stand-alone-timer 1..99 min: Audible signal with timing. This function can only be activated as long as no cooking zone is in operation (all stages = 0). Is any cooking zone started with operation (level >0) than the stand alone timer keeps in operation. If the timer shall be used to cut off a cooking zone (see cooking zone timer) then the control must first be switched off (power sensor) and switched on again.

-Cooking zone timer 1..99 min: This function can only be activated as long as a cooking is active (stage < 0; display dot). Audible signal with timing, four cooking zones to be cut off are freely programmable.

Setting a timer value:

By adjustment with the slider area.

Primarily the adjustment of the first digit takes place and thereafter the adjustment of the second digit.

Within 10sec after the adjustment of the second digit the value might be reset. (Illuminated display dot in the timer display and in case of a cooking zone specific timer a blinking assigned LED).

In case of an active timer display the timer value may be set to [0] directly by pressing [0] on the slider area (left side)

Switching of an active timer:

A timer can be switched of by setting its value to 0.

A stand alone timer can be switched of by a double actuation of the power key "1".

Timer Stand-Alone:

If the control unit is switched on (all cooking zone displays show [0]), the stand-alone timer may be activated by pressing the timer select key. The timer display show "00". The decimal dot on the timer display flashes. The timer is cut off after 10 sec (black display) if no further settings are made. In case of a timer value is set with no activation of a cooking zone within 10sec, the cooking zone displays are cut off (interposing relays are also cut off). Possible optic warnings for hot cooking zones [H] are displayed permanently

As long as the timer is selected (display dot flashes for 10 sec) it can be set. The setting range is 0 -99 minutes in single steps; by Slider area.

Directly after the timer value is set countdown starts with the last set value. The timer is deselected automatically after 10 sec and the timer display indicates the timer value. After expiring of the set time an acoustic signal is given and the timer display flashes „00".

The acoustic signal is terminated

-after 2 min and/or

-by actuating any key.

Thereafter timer display stops blinking and extinguishes. Possible optic warnings for hot cooking zones [H] are displayed permanently

By pressing the ON/OFF key "1", the control unit may be switched from „purely timer operation" to cooking zone at

any time -with or without an activated Stand-Alone timer -. Switching back to TC active mode with an active

Stand-Alone timer the timer is selected first (decimal dot on timer display flashes). After a cooking zone is

selected, the decimal dot disappears from the timer display and a steady decimal dot on the cooking zone

display flashes on. When switching off the control unit by ON/OFF key "1", the Stand-Alone timer – if still in

operation -is also switched off.

Cooking zone specific timer programming

Switching on the TC enables timer setting for dedicated cooking zones.

By actuating a cooking zone (cooking zone stage > 0) followed by selecting the timer display (within 10 sec) a timer value may be assigned to the cooking zone as a cut-off function. The LED around the timer "9" indicates which cooking zone the timer had been activated for.

As soon as the timer is selected the according LED is blinking and the dot in the timer display is flashing permanently. In case of a cooking zone is selected thereafter, the dot extinguishes and the LED stops blinking.

When switching from one cooking zone to another, the timer display indicates the current timer value of the respective cooking zone. Timer settings of other cooking zones stay active.

Further setting is like with the stand-alone timer

In case of more than one active timer the display indicates the lowest timer value (after 10s deselection time).

After expiring of the set time an acoustic signal is given and the timer display flashes „00". The related timer LED is blinking synchronously. The programmed cooking zone is cut-off, a permanent "0" is displayed and the cooking zone is selected automatically. After 10 sec (deselection time) a permanent "H" is displayed on a

„hot"cooking zone. Otherwise, the symbol "0" is indicated.

The acoustic signal and the blinking of the cooking zone timer Led is terminated

- after 2 min and/or
- by actuating any key.

Thereafter timer display stops extinguishes and the cooking zone stays unselected.

Behaviour of the cooking zone specific timer is similar to the stand alone timer.

In case of a timer is programmed for a cooking zone the operating time limitation is dependent of the timer value and not of the standard table value.

Precautions

- when the hob is in use keep all magnetizable objects away (credit cards, floppy disks, calculators and so on)
- do not use any alluminium foil or place any foodstuffs wrapped in alluminium foil directly on the hob
- do not place any metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the hob surface as they will heat up
- when cooking in a non-stick pan without seasoning, do not exceed 1-2 minutes' pre-heating time
- when cooking food that may easily stick, start at a low power output level and then slowly increase while regularly stirring.
- after cooking is finished, switch off using the control provided (turn down to "0"), and do not rely on the pan sensor
- If the surface of the hob is damaged, immediately disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of electric shock.
- Never use a steam cleaner to clean the hob.
- This appliance hood is not designed to be used by people (including children) with reduced physical, sensorial or mental capacity, or who lack experience or knowledge about it, unless they have had supervision or instructions on how to use the hood by someone who is responsible for their safety.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Cooking vessels (Fig. 3)

- a magnet-attracting vessel may be a suitable vessel for induction cooking

- prefer vessels which are especially declared to be suitable for induction cooking
- flat- and thickbottomed vessels
- a vessel with the same diameter as zones ensures the maximum exploitation of power
- a smaller vessel reduces power exploitation, but does not cause any energy loss We would anyhow not recommend the use of vessels with diameters smaller than 10 cm.
- stainless-steel vessels with multi-layer or ferritic stainless-steel bottoms when specifically suited for induction cooking
- cast-iron preferably enamel-bottomed vessels to avoid scratching the pyroceram surface
- we do not recommend the use of any glass, ceramic, earthenware, alluminium, copper or non-magnetic (austenitic) stainlesssteel vessels.

Maintenance (Fig. 4)

By means of a scraper immediately remove any alluminium foil bits, food spills, grease splashes, sugar marks and other high sugarcontent food from the surface in order to avoid damaging the hob.
Subsequently clean the surface with some towel and appropriate product, rinse with water and dry by means of a clean cloth. Under no circumstance should sponges or abrasive cloths be used; also avoid using aggressive chemical detergents such as oven sprays and spot removers.

Installer's Instructions

Installation

These Instructions are for the qualified technician, as a guide to installation, adjustment and maintenance, according to the laws and standards in force. These operations must always be carried out when the appliance has been disconnected from the electric system.

Positioning (Fig. 5)

The fixture is especially designed for fitting into a work-top as shown in the corresponding figure. Place the supplied sealing agent along the hob perimeter. Do not install the hob over an oven; in case you do, make sure of the following:
- the oven is equipped with an appropriate cooling system
- there is no warm-air leakage from the oven towards the hob
- suitable air-inlets are provided as shown in the figure.

(Fig. 5)
1 Front view
2 Front side
3 Oven or cupboard zone
4 Air input

Electrical connection (Fig. 6)

Prior to carrying out the electrical connection, please ensure that:
the plant charac- teristics are such as to follow what is indicated on the matrix plate placed at the bottom of the working area;
- that the plant is fitted with an efficient earth connection, following the standards and law provisions in force.
- The earth connection is compulsory in terms of the law.

Should there be no cable and/or plug on the equipment, use suitable absorption material for the working temperature as well, as indicated on the matrix plate. Under no circumstance must the cable reach a temperature above 50°C of the ambient temperature.
Should a direct connection to the network be required, it will be necessary to interpose an omnipolar switch with min. aperture between the 3 mm. contacts, dimensioned to bear the plate load and it must follow the standards in force (the yellow/green earth cable must not be interrupted by the switch). The plug or omnipolar switch must be easily reached on the installed equipment.

The manufacturers decline any responsibility in the event of non-compliance with what is described above and the accident prevention norms not being respected and followed.

To avoid all risk, if the power cable becomes damaged, it must only be replaced by the manufacturer, by an authorised service centre, or by a qualified electrician.

F

CE PRODUIT EST CONÇU EXCLUSIVEMENT POUR USAGE DOMESTIQUE. LE CONSTRUCTEUR DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR DOMMAGES ET BLESSURES CAUSÉES PAR UNE INSTALLATION INCORRECTE OU PAR UN USAGE IMPROPRE, ERRONÉ OU ABSURDE.

Le fabricant déclare que ce produit remplit toutes les conditions essentielles requises par la directive 2006/95/CEE du 12 décembre 2006 sur matériel électrique de basse tension, et par la directive 2004/108/CEE du 15 décembre 2004 sur compatibilité électromagnétique.

Principe de fonctionnement (Fig. 1)

Il se base sur les propriétés électromagnétiques de la plupart des récipients de cuisson.

Le circuit électronique contrôle le fonctionnement de la bobine (inducteur) qui crée un champ magnétique.

C'est le récipient de cuisson même qui transmet la chaleur aux aliments.

La cuisson a lieu comme décrit cidessous.

- déperdition minimale (haut rendement)
- le système s'arrête automatiquement si l'on retire ou seulement soulève la casserole
- le système électronique garantit le maximum de flexibilité et de précision de réglage.

(Fig. 1)
1 casserole
2 induced current
3 champ magnétique
4 inducteur
5 circuit électronique
6 alimentation électrique

Instructions pour l'usager (Fig. 2)

1 Allumage/éteignage ON / OFF
2 Slider
3 Power
4 Arrêt
5 Témoin du Marche/Arrêt
6 Témoin Slider
7 Témoin Arrêt
8 Zone cuisson et display de la valeur
9 Témoin de la minuterie
10 Display minuterie

Installation
Toutes les opérations rélatives à l'installation (raccordement électrique) doivent être faites par un personnel qualifié, en conformité avec les normes en vigueur.
En ce qui concerne les instructions spécifiques voir la partie réservée à l'installateur.

Fonctionnement de la barre de coulissement de l'unité TC :

Barre de coulissement : la technologie du capteur de la nouvelle Slider TC permet d'ajuster à la fois les niveaux de cuisson (1 – 9) et la minuterie (1-99) en passant le doigt sur la zone prévue à cet effet. Un glissement vers la droite augmente la valeur correspondante et un glissement vers la gauche la réduit.

De plus, une sélection directe de la valeur désirée est également possible sur la barre de coulissement.

Marche/Arrêt à commande par effleurement :

Après la mise sous tension, il faut 1 seconde à l'unité TC pour être prête à l'emploi. Après la réinitialisation, les écrans et les voyants clignotent pendant 1 seconde, puis ils s'éteignent.

L'unité TC peut ensuite être mise en marche en appuyant sur la touche ON/OFF. Les écrans affichent un « 0 » fixe. Les avertissements visuels possibles indiquant les zones de cuisson chaudes [H] s'affichent en alternance avec [0] et des pointillés. Les pointillés des écrans de la table de cuisson clignotent toutes les secondes (0,5 sec. éteints, 0,5 sec. allumés). Les composants électroniques restent actifs pendant 20 secondes. Si ni le niveau de cuisson ni la minuterie ne sont programmés pendant ce délai, les composants électroniques se mettent automatiquement en mode Arrêt en émettant un signal sonore.

L'unité TC peut être mise en marche en appuyant uniquement sur la touche de marche ; si une autre touche est pressée (seule ou simultanément avec la touche de marche), l'unité de commande ne s'allume pas.

Si la fonction de verrouillage enfant « Child Lock Function » est activée lors de la mise en marche, tous les témoins de la zone de cuisson indiquent « L » (verrouillé). Les avertissements visuels possibles indiquant les zones de cuisson chaudes [H] s'affichent en alternance avec [L] (H = 0,5 sec. allumé, L = 1,5 sec. allumé).

Vous pouvez éteindre la commande par effleurement à tout moment en appuyant sur la touche ON/OFF de l'unité de commande lorsque la table de cuisson est en marche. Ceci s'applique aussi aux unités de commande verrouillées (verrouillage enfant activé). La touche ON/OFF est toujours prioritaire sur fonction ARRÊT.

Arrêt automatique

L'unité TC s'éteint au bout de 20 secondes à condition qu'aucune zone de cuisson ne soit activée ou qu'aucune touche ne soit pressée.

Dans le cas d'une zone de cuisson précise (niveau de cuisson à « 0 »), ce délai d'extinction automatique se divise en 10 secondes de désélection et 10 secondes d'arrêt.

Marche/Arrêt de la zone de cuisson

Si l'unité est en marche, une zone de cuisson peut être sélectionnée en touchant l'écran correspondant (capteurs "8"). L'écran respectif affiche un point fixe et « 0 » au lieu de « H » - en cas de zone de cuisson chaude. Le point disparaît des écrans des autres zones de cuisson.

Ensuite, un niveau de cuisson peut être réglé à l'aide de la barre de coulissement, Ce qui allume la zone de cuisson correspondante. Les valeurs maximales et minimales sont « 9 » (vers la droite) et « 0 » (vers la gauche), respectivement.

Placez le récipient sur la zone de cuisson appropriée. S'il n'est pas posé, le système n'activera pas la zone correspondante et le symbole suivant s'affichera sur l'écran.

Extinction d'une seule zone de cuisson :

Il est possible d'éteindre une seule zone de cuisson en sélectionnant et en réglant le niveau de cuisson sur [0]. En cas d'avertissement visuel indiquant les zones de cuisson chaudes [H], il s'affiche en alternance avec [0] et le point synchronisé.

Une fois l'unité TC arrêtée, le témoin reste noir et [H] s'affiche pour signaler une zone de cuisson chaude.

Extinction de toutes les zones de cuisson:

L'extinction immédiate de toutes les zones de cuisson est toujours possible en utilisant la touche ON/OFF.[H] peut apparaître sur toutes les zones de cuisson chaudes. Les écrans de toutes les autres zones de cuisson restent noirs.

Niveaux de puissance

La puissance de la zone de cuisson est réglable sur 9 niveaux ; le niveau correspondant s'affiche ([1"] à [9]) sur l'écran des sept DEL.

Étuvage automatique (sélectionnable)

Lorsque la fonction Étuvage automatique est activée, la puissance de la zone de cuisson est à 100 % pendant une durée déterminée, selon le niveau d'étuvage sélectionné. Une fois le délai d'étuvage écoulé, le niveau d'étuvage présélectionné est à nouveau disponible.

Lancement de la fonction Étuvage automatique :

Allumer l'unité de commande et sélectionner une zone de cuisson.

Une fois le niveau de cuisson réglé sur « 9 », la fonction Étuvage automatique s'active en appuyant sur la extrémité droite du curseur. « A » s'affiche immédiatement sur l'écran.

Le niveau d'étuvage est ensuite sélectionné via la barre de coulissement. Le symbole « A » apparaît 3 secondes après avoir relâché la touche – en alternance avec le stade d'étuvage (500 msec « A » et 1,5 sec d'étuvage).

Le stade d'étuvage peut être modifié dans les 15 secondes suivant l'activation sans éteindre l'étuvage. Par conséquent, la zone de cuisson doit être sélectionnée et réglée par la suite.

En cas de sélection au bout de 15 secondes, un stade de cuisson inférieur peut être réglé ; l'étuvage automatique s'éteint.

un stade d'étuvage supérieur peut être sélectionné ; la durée d'étuvage est automatiquement alignée sur le stade d'étuvage sélectionné.

Fonction Power

Après avoir sélectionné la zone de cuisson requise, la fonction Power peut être activée avec la touche « P » « 3 ». Cette fonction permet que certaines zones de cuisson puissent recevoir une puissance supérieure à la puissance nominale. Si la zone désirée peut activer la fonction Power, son écran affichera le symbole "P". Le temps d'activation du Power est limité à 8 minutes pour protéger les ustensiles de cuisine. Après la désactivation automatique du Power, la zone continue à fonctionner à un niveau de puissance « 9 ». Le Power peut être réactivé après quelques minutes.
Dans le cas où le récipient serait retiré de la zone de cuisson pendant la période Power, cette fonction restera active et le temps de désactivation continuera à être compté.

Chaleur résiduelle

La durée pendant laquelle une zone de cuisson doit rester chaude après son extinction – ce qui peut entraîner des brûlures au contact – est calculée.

Le statut est calculé en fonction de :

Niveau de puissance sélectionné (« 0 » à « 9 »)

Délai de marche/arrêt des relais

L'indication de chaleur résiduelle de chaque zone de cuisson reste activée jusqu'à ce que la température calculée soit inférieure à +60 °C.

Extinction automatique (limitation du temps de fonctionnement)

Pour chaque zone de cuisson activée, un temps de fonctionnement maximal est défini. Le temps de fonctionnement maximal dépend du niveau de cuisson sélectionné. Au-delà de ce temps de fonctionnement maximal, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

Chaque action du statut de la zone de cuisson (modification du niveau de cuisson, etc.) réinitialise la minuterie à la valeur initiale.

Les réglages de la minuterie ont priorité sur les limitations de temps de fonctionnement pour le réglage de niveau de cuisson élevé.

Protection contre l'activation accidentelle

Le système électronique s'éteint automatiquement en cas d'utilisation permanente identifiée des touches pendant environ 10 secondes. L'unité de commande émet un signal sonore pendant 10 secondes (délai : 1000 msec, 500 msec en marche) et le code d'erreur « E R 0 3 » clignote sur l'écran (0,5 s allumé 0,5 s éteint). Si la pression permanente dépasse 10 secondes, seul le code d'erreur « ER 03 » continue de clignoter tant que le dysfonctionnement se produit et est identifié comme tel. Si la zone de cuisson est chaude, le symbole [H] s'affiche en alternance avec le code d'erreur (0,5 sec le symbole, 0,5 sec « H »)

Des éclaboussures d'eau sur la surface vitrée ne conduisent pas automatiquement à l'activation des touches et ne sont pas forcément détectées. (Après avoir essuyé la vitre de protection des touches, toutes les touches sont immédiatement utilisables).

Si aucune zone de cuisson n'est activée dans un délai de 20 secondes après la mise en marche, l'unité de commande se met à l'arrêt (écran noir).

Verrouillage (en option)

La fonction de verrouillage en mode veille ou actif, verrouille le clavier et le voyant correspondant s'allume en continu. Il convient de prendre le délai de fonctionnement du verrouillage en ligne de compte. La commande continue à fonctionner dans le mode réglé mais ne peut pas être modifiée, sauf pour ce qui est de la touche de verrouillage et son activation/désactivation.

L'arrêt est également possible avec la touche de verrouillage en mode verrouillé. À l'arrêt, le voyant du verrouillage s'éteint. Le voyant de la fonction de verrouillage s'allume à nouveau lorsque la touche est activée (en mode veille 10 s) jusqu'à ce qu'elle sois

désactivée par une pression répétée de la touche de verrouillage. L'activation/la désactivation de la fonction de verrouillage n'est pas possible lorsque l'unité est éteinte.

Lorsque la minuterie expire, les alarmes correspondantes peuvent être validées en appuyant sur n'importe quelle touche, sans besoin de déverrouiller la commande.

Une pression répétée de la touche de verrouillage en mode veille ou actif, débloque la clavier et le voyant correspondant s'éteint. Toutes les touches fonctionnent à nouveau normalement.

Alarme sonore (Buzzer)

Les événements suivants sont associés à une alarme sonore :

Une seule tonalité brève lorsqu'une touche est utilisée.

Une tonalité intermittente plus longue lorsqu'une touche est pressée pendant un long moment (≥ 10 sec)

Expiration de la minuterie

Fonction minuterie (en option)

La fonction minuterie possède deux modalités :

- Minuterie autonome de 1 à 99 minutes : Signal sonore. Cette fonction ne peut être activée que si aucune zone de cuisson n'est en marche (tous les niveaux = 0). Si une zone de cuisson est activée (niveau >0), la minuterie autonome continue à fonctionner. Si la minuterie est utilisée pour éteindre une zone de cuisson (voir la minuterie de zone de cuisson), l'unité doit d'abord être éteinte (touche Marche/Arrêt) puis rallumée.

- Minuterie de zone de cuisson de 1 à 99 minutes : Il est uniquement possible d'activer cette fonction lorsqu'une zone de cuisson est active (niveau > 0 ; pointillé). Signal sonore. Possibilité de programmer au choix l'une des quatre zones de cuisson à éteindre.

Réglage de la minuterie :

Utiliser la barre de coulissement.

Tout d'abord, il faut procéder au réglage du premier chiffre puis à celui du second.

Dans un délai de 10 secondes après le réglage du deuxième chiffre, la valeur peut être modifiée. (Point allumé sur l'écran de la zone de la minuterie et en cas de minuterie spécifique à une zone de cuisson, le voyant correspondant clignote).

Pendant le déroulement de la minuterie, la valeur peut être réglée sur [0] en appuyant directement sur [0] sur la barre de coulissement (côté gauche).

Arrête de la minuterie :

Il est possible d'arrêter la minuterie en la réglant sur 0.

Une minuterie autonome peut être annulé par une double pression de la touche Marche/Arrêt.

Minuterie autonome : Si l'unité de commande est allumée (les écrans de toutes les zones de cuisson indiquent [0]), la minuterie autonome peut être activée en appuyant sur la touche prévue à cet effet. L'écran de la minuterie indique « 00 ». Le point décimal de l'écran de la minuterie clignote. La minuterie s'arrête au bout de 10 secondes (écran noir) si aucun réglage n'est effectué. Si dans un délai de 10 secondes la valeur de la minuterie est réglée mais qu'aucune zone de cuisson n'est activée, les écrans des zones de cuisson s'éteignent (les relais d'interposition s'éteignent également). Les avertissements visuels possibles indiquant les zones de cuisson chaudes [H] s'affichent en continu.

Tant que la minuterie est sélectionnée (le pointillé clignote pendant 10 secondes), elle peut être réglée. La gamme de réglage s'étend de 0 à 99 minutes par tranches d'une minute ; via la barre de coulissement.

Immédiatement après le réglage de la valeur de la minuterie, le décompte commence. La sélection de la minuterie cesse au bout de 10 secondes et l'écran correspondant indique la valeur de la minuterie. À la fin du délai de la minuterie, un signal sonore retentit et l'écran de la minuterie clignote en indiquant « 00 ».

Le signal sonore cesse

- Au bout de 2 minutes et/ou

- Lorsqu'une touche est pressée.

L'écran de la minuterie cesse alors de clignoter et s'éteint. Les avertissements visuels possibles indiquant les zones de cuisson chaudes [H] s'affichent en continu.

En appuyant sur la touche Marche/Arrêt, l'unité de commande passe de la minuterie autonome à la minuterie spécifique à une zone de cuisson à tout moment, que la minuterie autonome soit activée ou pas.

Allumer l'unité TC lorsque la minuterie autonome est active.

Sélectionner tout d'abord la minuterie (le point des décimales clignote sur l'écran de la minuterie). Après la sélection d'une zone de cuisson, le point disparaît de l'écran de la minuterie et un point fixe s'affiche sur l'écran de la zone de cuisson.

Si la touche Marche/Arrêt est utilisée pour éteindre l'unité, la minuterie autonome – si elle est toujours en marche – s'arrête également.

Programmation de la minuterie spécifique à une zone de cuisson

Mettre l'unité TC en marche et activer la minuterie spécifique à une zone de cuisson.

Activer une zone de cuisson (niveau de cuisson > 0), puis sélectionner l'écran de la minuterie (dans un délai de 10 secondes), puis attribuer une valeur pour l'arrêt de la zone de cuisson. Le voyant de la minuterie indique quelle zone de cuisson est concernée par la minuterie.

Dès que la minuterie est sélectionnée, le voyant correspondant se met à clignoter et le point de l'écran de la minuterie clignote également en continu. Si la zone de cuisson est sélectionnée par après, le point disparaît et le voyant cesse de clignoter.

Il est possible de basculer entre plusieurs zones de cuisson pour afficher la valeur correspondant à la minuterie de chaque zone. Les réglages de la minuterie des autres zones de cuisson reste valides.

Le réglage est le même que pour la minuterie autonome.

Si plusieurs minuteries sont actives, l'écran indique la valeur inférieure (au bout de 10 secondes).

à la fin du délai de la minuterie, un signal sonore retentit et l'écran de la minuterie clignote en indiquant « 00 ». Le voyant de

la minuterie clignote. La zone de cuisson concernée par la minuterie s'éteint, « 0 » s'affiche et la zone de cuisson est automatiquement sélectionnée. Au bout de 10 secondes, un « H » s'affiche pour la zone de cuisson chaude.

Sinon, le symbole « 0 » s'affiche.

Le signal sonore et le clignotement de la zone de cuisson s'éteignent.

- Au bout de 2 minutes et/ou

- Lorsqu'une touche est pressée.

Ensuite, l'écran de la minuterie s'éteint et la zone de cuisson n'est plus sélectionnée.

Le fonctionnement de la minuterie spécifique à une zone de cuisson est identique à celui de la minuterie autonome.

Si la minuterie est programmée pour une zone de cuisson, la limite de temps dépend de la valeur de la minuterie et pas de la valeur indiquée dans le tableau.

Précautions
- pendant l'emploi éloignez tout matériel magnétisable tel que cartes de crédit, disquettes, calculettes, etc.
- n'utilisez jamais de papier d'aluminium ni placez directement d'aliments enveloppés dans le papier d'aluminium sur le plan de cuisson
- n'appuyez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillers et couvercles sur la surface du plan de cuisson pour éviter qu'ils se chauffent
- si vous effectuez la cuisson au moyen de casseroles antiadhésives et sans assaisonnement, limitez le temps de chauffe à une ou deux minutes
- lors de la cuisson d'aliments qui pourraient attacher sur le fond de la casserole, commencez à puissance minimale et augmentez progressivement tout en remuant souvent.
- en fin d'utilisation, éteindre en intervenant sur le dispositif prévu à cet effet (décrément jusqu'à "0") et ne pas se fier au détecteur de marmites.
- Si la surface de la plaque se casse, débrancher immédiatement l'appareil du réseau électrique pour éviter un éventuel choc électrique.
- Ne pas utiliser d'appareils à vapeur pour le nettoyage de la plaque.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui ne possèdent pas d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont été supervisées ou si elles ont reçu des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants devront être supervisés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Casseroles (Fig. 3)
- Une casserole dont le fond attire l'aimant serait déjà una casserole adaptée à la cuisson à induction
- Employez plutôt des casseroles garanties pour la cuisson à induction
- Casseroles au fond plat et épais
- Un récipient au diamètre identique à celui de la zone permet d'utiliser la puissance maximale.
- Une casserole plus petite réduit la puissance mais ne causera pas de déperdition d'énergie. Nous conseillons quand-même de ne pas utiliser de récipients avec un diamètre inférieur à 10 cm.
- Récipients en acier inoxydable pourvus d'un fond à couches multiples ou en acier inoxydable ferritique si spécifiquement produits pour cuisson à induction
- Récipients en fonte de préférence au fond émaillé qui ne raye pas le plan vitrocéramique
- Nous déconseillons les récipients en verre, en céramique, en terre cuite, en aluminium, en cuivre ou en acier inoxydable non magnétique (austénitique).

Entretien (Fig. 4)
Enlevez aussitôt du plan de cuisson tout fragment de papier en aluminium, tout résidu de nourriture, toute éclaboussures de graisse, de sucre ou d'autres aliments fortement riches en saccharine à l'aide d'une raclette à fin d'éviter d'endommager la surface du plan. Ensuite, nettoyer avec un produit adéquat et du papier absorbant, puis rincer à l'eau et sécher avec un torchon propre. N'utiliser en aucun cas d'éponges métalliques ou abrasives, éviter également d'utiliser des détergents chimiques agressifs comme les produits de nettoyage pour fours.

Instructions pour l'installateur
Installation
Ces instructions sont faites pour le technicien spécialisé comme guide à l'installation, au réglage e à l'entretien suivant les lois et les normes en vigueur. Les interventions doivent toujours être effectuées quand l'appareil est débranché.

Positionnement (Fig. 5)
L'appareil est prévu pour être encanstré dans un plan de travail comme illustré dans la figure correspondante. Mettre le ruban adhésif livré avec l'appareil au long du pourtour du plan. Nous déconseillons l'encastrement audessus d'un four. Au cas contraire, vérifiez ce qui suit:
- le four est muni d'un efficace système de refroidissement
- il n'y a aucun passage d'air chaud du four au plan de cuisson
- il y a des ouvertures pour la ventilation comme indiqué dans la figure.

(Fig. 5)
1 Vue de face
2 Côté frontal
3 Zone four ou armoire
4 Entrée d'air

Branchement électrique (Fig. 6)

Avant d'effectuer le branchement électrique, s'assurer que:
- les caracteristiques de l'installation soient de nature à satisfaire toutes les indications portées sur la plaque signalétique située sous l'appareil;
- que l'installation dispose d'un raccordement à la terre secon les normes et les dispositions en vigueur. La mise à terre est obligatoire aux termes de la loi.
Si l'appareil n'a pas de câble et /ou de prise correspondante, utiliser de la matière apte à l'absorption indiquée sur la plaque signalétique et à la température de travail. Le câble ne devra jamais atteindre une température supérieure de 50°C à celle ambiante.
Si on désire une connexion directe au réseau, il faut prévoir un dispositif de coupure omnipolaire avec une distance d'ouverture entre les contacts de 3 mm dimensionné à la puissance de plaque et qui suit les normes en vigueur (le fil de terre de couleur jaune/vert ne doit pas être coupé par l'interrupteur).

La prise ou l'interrupteur omnipolaire doivent être facilement accessibles après la mise en place de l'appareil.

Le Constructeur décline toute responsabilité au cas où ces normes et les autre normes contre les accidents ne seraient pas observées.

I

QUESTO PRODOTTO È STATO CONCEPITO PER UN IMPIEGO DI TIPO DOMESTICO. IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ NEL CASO DI EVENTUALI DANNI A COSE O PERSONE DERIVANTI DA UNA NON CORRETTA INSTALLAZIONE O DA USO IMPROPRIO, ERRONEO OD ASSURDO.

Il fabbricante assicura che il prodotto adempie tutti i requisiti essenziali richiesti al materiale elettrico a bassa tensione, contemplati dalla direttiva 2006/95/CEE del 12 dicembre 2006, oltre ai requisiti in materia di compatibilità elettromagnetica, contemplati dalla direttiva 2004/108/CEE del 15 dicembre 2004.

Principio difunzionamento (Fig. 1)

E' basato sulle proprietà elettromagnetiche della maggior parte dei recipienti per la cottura.

Il circuito elettronico governa il funzionamento della bobina (induttore) creante un campo magnetico.

Il calore è trasmesso dallo stesso recipiente al cibo.
La cottura avviene come sotto descritto.

- minima dispersione (alto rendimento)
- il ritiro della pentola (basta il solo sollevamento) provoca automaticamente l'arresto del sistema
- il sistema elettronico permette la massima flessibilità e finezza di regolazione.

(Fig. 1)
1 recipiente
2 corrente indotta
3 campo magnetico
4 induttore - inductor
5 circuito elettronico
6 alimentazione elettrica

Istruzioniper l'utente (Fig. 2)

1 Accensione/spegnimento ON / OFF
2 Sensore Slider
3 Power
4 Blocco
5 LED ON/OFF
6 LED Slider
7 LED Blocco
8 Zona cottura.
9 LED timer
10 Timer

Installazione
Tutte le operazioni relative all'installazione (allacciamento elettrico) devono essere eseguite da personale qualificato secondo le norme vigenti.
Per le istruzioni specifiche vedi la parte riservata all'installatore.

Funzioni di Slider TC:

Slider: la tecnologia del sensore del nuovo Slider TC permette sia la regolazione dei livelli di cottura (1 – 9) che del timer (1 – 99) toccando e trascinando il dito nella zona indicata. Trascinando il dito verso destra i valori vengono aumentati, mentre verso sinistra diminuiscono.

È inoltre possibile selezionare direttamente il valore desiderato nella zona del cursore.

Controllo tattile ON/OFF

Dopo aver connesso l'unità TC alla rete elettrica principale è necessario solo un secondo per il funzionamento. Dopo aver realizzato un reset, tutte le spie e tutti LED lampeggiano per 1 secondo. Dopo 1 secondo le spie e i LED si spengono nuovamente.

L'unità TC ora è pronta per essere accesa premendo l'interruttore principale ON/OFF. Il display mostra uno "0" fisso. Eventuali avvisi ottici per indicare zone di cottura con calore residuo [H] vengono visualizzati alternati allo [0] ed al punto del display in sincronia. I punti del display del piano cottura lampeggiano ogni secondo (0,5 sec. spento, 0,5 sec. acceso). Le unità restano attivate per 20 secondi. Se durante questo periodo non viene realizzata nessuna selezione del livello di cottura o del timer, le unità tornano automaticamente in modalità Off e viene emesso un segnale acustico.

Il TC può essere acceso premendo solo il tasto di alimentazione, nel caso in cui venga premuto un altro tasto (solo o insieme al tasto di alimentazione), l'unità di controllo non verrà accesa.

Nel caso in cui sia attivata la "Funzione sicurezza bambini" quando si accende l'alimentazione, in tutte le zone di cottura verrà visualizzata una "L" che sta per LOCKED (bloccato). Eventuali avvisi ottici per indicare le zone di cottura con calore residuo [H] vengono visualizzati alternati alla [L] (H-ON= 0,5 sec; L-ON = 1,5sec).

Premendo l'interruttore ON/OFF dell'unità di controllo in modalità acceso, il Pannello tattile può essere spento in qualsiasi momento. Questo è applicabile anche alle unità di controllo bloccate (sicurezza bambini attivata). L'interruttore ON/OFF è prioritario anche con l'alimentazione spenta.

Spegnimento automatico

Il TC si spegne dopo 20 secondi se non è attivata nessuna zona di cottura e se non viene premuto nessun tasto di selezione durante questo periodo di tempo.

Nel caso in cui sia selezionata una zona di cottura (con livello di cottura "0"), lo spegnimento automatico è formato da 10 secondi di tempo di disattivazione e 10 secondi di tempo di spegnimento.

Zona di cottura ON/OFF

Se il TC è acceso può essere selezionata una zona di cottura toccando il relativo display (DIGI Select-Sensors). Il display visualizza ora un punto fisso e "H" invece di "0", nel caso in cui ci sia una zona di cottura con calore residuo. Nei display di tutte le altre zone di cottura il punto si spegne.

Il livello di cottura si imposta nella zona del cursore e la relativa zona di cottura si accende. I limiti dono „9" (a destra) e „0" (a sinistra).

Mettere la pentola nella zona di cottura adeguata. In caso di non mettere la pentola, il sistema non attiverà la zona interessata, visualizzandosi sullo schermo il seguente simbolo.

Spegnimento di una singola zona di cottura:

È possibile spegnere una singola zona di cottura selezionando ed impostando il livello di cottura a [0]. Nel caso in cui sia presente un avviso ottico per le zone di cottura con calore residuo [H],

questo viene visualizzato alternato allo [0] ed al punto del display in sincronia.

Successivamente il TC viene spento ed il display visualizza solo [H] nel caso in cui ci siano zone di cottura con calure residuo.

Spegnimento di tutte le zone di cottura:

Lo spegnimento immediato di tutte le zone di cottura è sempre possibile usando il tasto ON/OFF. Eventualmente viene visualizzato [H] su tutte le zone di cottura con calore residuo. I display di tutte le altre zone di cottura restano spenti.

Livelli di cottura

La zona cottura può essere regolata in 9 diversi livelli; il livello utilizzato viene visualizzato (da [1"] a [9]) mediante un display a sette segmenti.

Precottura automatica (selezionabile)

Quando è attivata la funzione Precottura automatica, l'alimentazione della zona di cottura viene accesa al massimo per un periodo di tempo che dipende dal livello di cottura selezionato. Il livello di cottura preselezionato torna in funzione non appena è trascorso il tempo di precottura.

Procedura di avviamento la precottura automatica:

L'unità di controllo viene accesa e viene selezionata la zona di cottura.

Dopo aver selezionato il livello di cottura "9" si attiva automaticamente la funzione di precottura premendo il tasto speciale 1. Nel display viene subito visualizzato "A".

Ora è possibile selezionare il livello di cottura dalla zona del cursore. Il simbolo "A" appare 3 secondi dopo aver rilasciato il tasto, in alternativa con il livello di cottura (500 msec „A" ed 1,5 sec il livello di cottura).

Il livello di cottura può essere modificato entro 15 sec dall'attivazione senza disattivare la funzione di precottura. In tal modo può essere selezionata la zona di cottura per modificarne il livello.

Nel caso in cui la scelta venga effettuata dopo 15 secondi può essere selezionato un livello di cottura più basso; la precottura automatica viene spenta.

Se viene selezionato un livello di cottura più alto il tempo di precottura viene messo automaticamente in linea con il livello di cottura selezionato.

Funzione Power
Dopo aver selezionato la zona di cottura voluta, si potrà attivare la funzione Power tramite il tasto Power "P". Con detta funzione certe zone di cottura possono raggiungere una potenza al di sopra di quella nominale. Se la zona voluta può attivare la funzione booster, lo schermo mostrerà il simbolo "P". Il tempo di attivazione del booster sarà limitato a 8 minuti, per proteggere gli utensili della cucina. Una volta disattivato automaticamente il booster, la zona continuerà a funzionare ad un livello di potenza "9". Il booster potrà essere riattivato dopo alcuni minuti.
In caso di togliere la pentola dalla zona di cottura nella fase booster, questa funzione rimarrà attiva, continuando il conteggio del tempo di disattivazione.

Calore residuo

Viene determinato per quanto tempo la zona di cottura resterà calda dopo il funzionamento e lo spegnimento, per evitare che si verifichino bruciature.

Lo stato viene calcolato tenendo presente quanto specificato di seguito:

Livello di cottura selezionato (da „0" a „9")

Tempo on/off dei relè

L'indicazione del calore residuo di ogni zona di cottura resta attivata fino a quando la temperatura calcolata non scende al di sotto dei + 60 °C.

Spegnimento automatico (Limitazione del tempo di funzionamento)

Per ogni zona di cottura attivata viene definito un tempo massimo di funzionamento che dipende dal livello di cottura selezionato. Al termine del tempo massimo di funzionamento la zona di cottura si spegne automaticamente.

Ogni modifica relativa allo stato della zona di cottura (modifica del livello di cottura, ecc.) ripristina il timer che calcola il valore di partenza iniziale.

Le impostazioni del timer sono prioritarie rispetto alle limitazioni del tempo per impostazioni di livelli di cottura alti.

Protezione contro l'attivazione accidentale

Il sistema elettronico si spegne automaticamente nel caso in cui i tasti vengano tenuti premuti per circa 10 secondi in modo non identificato. L'unità di controllo emette un segnale sonoro per 10 secondi per indicare il malfunzionamento (periodo: 1000 msec, 500 msec ON) e sul display viene visualizzato il codice di errore lampeggiante "E R 0 3" (0,5 sec ON 0,5 sec OFF). Se il tasto viene premuto per più di 10 secondi, continua a lampeggiare per tutto il tempo del malfunzionamento solo il codice di errore "ER 03". Nel caso in cui la zona di cottura sia nella fase "hot" (caldo) il simbolo [H] lampeggia alternativamente con il codice di errore (0,5 sec simbolo 0,5 sec "H").

Spruzzi d'acqua sulla superficie di vetro non sempre producono un funzionamento dei tasti e non possono essere rilevati con sicurezza. (Dopo aver asciugato il vetro coprire i tasti, tutti i tasti sono pronti per il funzionamento).

Se nessuna zona di cottura viene attivata 20 secondi dopo aver premuto il pulsante POWER ON di alimentazione generale, l'unità di controllo riporta il piano cottura alla modalità spento (display spenti).

Blocco (opzionale)

Il funzionamento del blocco dei tasti in attesa o in modalità attiva blocca la tastiera e il LED che indica il blocco si illumina in modo fisso. In questo caso deve essere tenuto presente il tempo di attivazione del blocco dei tasti. Il controllo continua a funzionare in modalità impostazione ma non è possibile utilizzare nessun tasto, fatta eccezione per il tasto stesso del blocco o il tasto di alimentazione.

In modalità blocco attivata è possibile spegnere il piano cottura con il tasto On/Off. Il LED relativo al blocco dei tasti si spegne quando il piano cottura viene spento dall'interruttore di alimentazione. Il LED relativo alla funzione di blocco si attiva

nuovamente quando si accende l'unità (in modalità attesa 10 sec) e quindi viene disattivato premendo ripetutamente il pulsante di blocco. L'attivazione/disattivazione della funzione del blocco dei tasti non è possibile se il piano cottura è spento.

Quando il tempo programmato nei timer finisce, i rispettivi allarmi possono essere disattivati premendo qualsiasi tasto senza che sia necessario sbloccare il comando.

Premendo ripetutamente il tasto di blocco in modalità attesa o in modalità attiva la tastiera si sblocca ed il LED del blocco si spegne. Tutti i sensori posso essere utilizzati in modo normale.

Segnali acustici

Durante il funzionamento dell'unità TC le seguenti attività vengono indicate da un segnale acustico:

Un singolo tono breve per il funzionamento normale di un tasto

Un tono intermittente, più lungo, per l'uso prolungato di tasti per un periodo di tempo maggiore (≥ 10 sec)

Termine del timer

Funzione timer (opzionale)

La funzione timer è disponibile in due modelli:

- Timer indipendente 1...99 min: Segnale sonoro con temporizzatore. Questa funzione può essere attivata se nessuna zona di cottura è in funzionamento (tutti i livelli = 0). Se una qualsiasi zona di cottura è attivata (livello > 0) il timer indipendente si mette in funzione. Se il timer deve essere usato per spegnere una zona di cottura (vedi timer della zona di cottura) il controllo deve essere prima di tutto spento (sensore di alimentazione) e riacceso.

- Timer della zona di cottura 1...99 min: Questa funzione può essere attivata solo se qualche zona di cottura è attiva (livello > 0; punto del display). Segnale sonoro con temporizzatore, può essere programmato liberamente lo spegnimento di quattro zone di cottura.

Impostazione di un valore per il timer:

Si regola nella zona del cursore.

Prima di tutto realizzare la regolazione della prima cifra, quindi regolare la seconda.

Entro 10 secondi dalla regolazione della seconda cifra il valore può essere azzerato. (Il punto illuminato del display del timer ed il tempo specifico relativo alla zona di cottura lampeggiano).

In caso di un display del timer attivo il valore del tempo può essere impostato su [0] direttamente premendo [0] nella zona dello slider (lato sinistro)

Spegnimento di un timer attivo:

Un timer può essere disattivato impostando il suo valore a 0.

Il timer indipendente può essere spento premendo due volte il tasto di alimentazione (1° TC attivo, 2° TC e Timer spenti).

Timer indipendente:

Se l'unità di controllo è accesa (tutte le zone di cottura mostrano [0]), il timer indipendente può essere attivato premendo il tasto di selezione del timer. Il display timer mostra “00“. Il punto decimale sul display del timer lampeggia. Il timer viene spento dopo 10 secondi (display spento) se non viene realizzata nessuna ulteriore impostazione. Nel caso in cui venga impostato un valore del timer quando la zona di cottura non viene attivata entro 10 secondi, i display della zona cottura vengono spenti, così come i relativi relè. Vengono visualizzati in modo permanente eventuali indicatori ottici [H] per indicare zone con calore residuo.

Il timer può essere impostato non appena viene selezionato il timer (il punto del display lampeggia per 10 sec). I minuti possono essere impostati da 0 a 99 in passi singoli, nella zona Slider.

Subito dopo aver impostato il tempo comincia un conto alla rovescia con l'ultimo valore impostato. Il timer si spegne automaticamente dopo 10 secondi ed il display dello stesso indica il valore relativo. Una volta terminato il tempo impostato viene emesso un segnale acustico ed il display del timer lampeggia mostrando „00“.

Il segnale acustico termina

- dopo 2 minuti e/o

- premendo qualsiasi tasto.

Da questo momento il display del timer smette di lampeggiare e si spegne. Vengono visualizzati in modo permanente eventuali indicatori ottici [H] per indicare zone con calore residuo.

Premendo il tasto dell'alimentazione principale, l'unità di controllo può essere impostata da „purely timer operation“ (funzionamento del timer) per la zona di cottura in qualsiasi momento, con o senza attivare il timer indipendente.

Tornare alla modalità attiva del TC con un timer indipendente selezionato anteriormente (il punto decimale sul display del timer lampeggia). Dopo aver selezionato una zona di cottura il punto decimale scompare dal display del timer e si accende un punto decimale fisso nella zona di cottura.

Quando l'unità di controllo viene spenta con il tasto di alimentazione, il timer indipendente, se è ancora in funzionamento, si spegne.

Programmazione del timer specifico della zona di cottura

Attivando l'unità TC è possibile impostare il timer per zone di cottura specifiche.

Azionando una zona di cottura (livello della zona di cottura > 0) e selezionando successivamente il display del timer (entro 10 sec), può essere assegnato un valore del timer alla zona di cottura come, per esempio, una funzione di spegnimento. Il LED relativo al timer indica per quale zona di cottura è stato attivato il timer.

Non appena viene selezionato il timer il relativo LED comincia a lampeggiare ed il punto nel display del timer lampeggia costantemente. Nel caso in cui successivamente venga selezionata una zona di cottura, il punto si spegne ed il LED smette di lampeggiare.

Quando si passa da una zona di cottura all'altra, il display del timer indica il valore attuale del timer della rispettiva zona di cottura. Le impostazioni del timer delle altre zone di cottura restano attive.

Ulteriori impostazioni vengono realizzate con il timer indipendente.

Nel caso in cui sia attivo più di un timer, il display indica il timer

con valore inferiore (dopo 10 sec di tempo di deselezione).

Una volta terminato il tempo impostato viene emesso un segnale acustico ed il display del timer lampeggia mostrando „00“. Il LED relativo al timer lampeggia in modo sincronizzato. La zona di cottura programmata si spegne e si visualizza “0” in modo permanente e la zona di cottura viene selezionata automaticamente. Dopo 10 secondi (tempo di deselezione) viene visualizzata in modo permanente una “H” che indica una zona di cottura „hot“ (ancora calda).

Altrimenti, viene indicato il simbolo “0“.

Il segnale acustico ed il Led lampeggiante del timer della zona di cottura si spengono

- dopo 2 minuti e/o

- premendo qualsiasi tasto.

Da questo momento il display del timer si spegne e la zona di cottura viene deselezionata.

Il comportamento di un timer specifico di una zona di cottura è simile a quello del timer indipendente.

Nel caso in cui il timer venga programmato per una zona di cottura la limitazione del tempo di funzionamento dipende dal valore del timer e non dal valore standard della tabella.

Precauzioni
- durante il funzionamento allontanare materiale magnetizzabile come carte di credito, dischetti, calcolatrici, ecc.
- non usare mai fogli di carta alluminata o appoggiare prodotti avvolti con alluminio direttamente sul piano
- oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano per evitare che si scaldino
- nella cottura con recipienti a fondo antiaderente, senza apporto di condimento,
limitare l’eventuale tempo di preriscaldamento a uno o due minuti.
- la cottura di alimenti con tendenza ad attaccare sul fondo iniziare a potenza minima per poi aumentare mescolando frequentemente..
- dopo l’uso spegnere con l’apposito dispositivo (decremento sino a “0”) e non fare affidamento sul rilevatore di pentole.
- In caso di rottura del piano di cottura, scollegare immediatamente l’apparecchio dalla rete, onde evitare shock elettrici.
- Per la pulizia del piano di cottura non si dovrà usare nessun pulitore a vapore.
- Questo apparecchio non dovrà essere usato da persone (incluso bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o che non abbiano la sufficiente esperienza o conoscenza. Potranno usarlo sotto sorveglianza o se istruite sul suo uso da una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini dovrebbero essere sorvegliati, per avere la certezza che non giocano con l’apparecchio.

Pentolame (Fig. 3)

- se una calamita avvicinata al fondo di un recipiente rimane attratta questa può già essere una pentola adatta alla cottura ad induzione.
- preferire pentolame dichiarato anche per cottura ad induzione.
- pentolame a fondo piatto e spesso.
- una pentola dello stesso diametro della zona consente di sfruttare la massima potenza.
- una pentola più piccola riduce la potenza ma non causerà dispersione d’energia. E’ comunque sconsigliabile l’utilizzo di recipienti di diametro inferiore a 10 cm.
- recipienti inox con fondo multistrato o inox ferritico se precisato sul fondo: per induction
- recipienti in ghisa meglio se con fondo smaltato per evitare graffiature al piano vetroceramico
- sono sconsigliati e non convengono recipienti in vetro, ceramica, terracotta recipienti in alluminio, rame o inox non magnetico (austenitico).

Manutenzione (Fig. 4)
Tracce di fogli di alluminio, residui di cibo spruzzi di grasso, zucchero o cibi fortemente saccariferi devono essere immediatamente rimossi dal piano di cottura con un raschietto per evitare possibili danni alla superficie del piano. Pulire con un prodotto idoneo e carta da cucina; risciacquare con acqua e asciugare usando un panno pulito. Non adoperare assolutamente spugne o pagliette abrasive; evitare altresì l’uso di prodotti chimici aggressivi, tipo sgrassanti per forno.

Istruzioni per l’installatore

Installazione
Le presenti istruzioni sono rivolte all’installatore qualificato quale guida all’installazione, regolazione e manutenzione secondo le leggi e le normative in vigore.
Gli interventi devono sempre essere effettuati ad apparecchiatura disinserita elettricamente.

Posizionamento (Fig. 5)

L’apparecchio è previsto per essere incassato in un piano come illustrato nell’apposita figura. Predisporre su tutto il perimetro del piano il sigillante a corredo. E’ sconsigliabile l’installazione sopra un forno contrariamente accertarsi che:
- il forno sia munito di un efficace sistema di raffreddamento.
- che non avvenga in nessun caso passaggio di aria calda dal forno verso il piano.
- prevedere passaggi d’aria come indicato in figura.

(Fig. 5)
1 Veduta frontale
2 Lato frontale
3 Zona forno o armadio
4 Entrata d’aria

Collegamento elettrico (Fig. 6)
Prima di effettuare l’allacciamento elettrico accertarsi che:
- le caratteristiche dell’impianto siano tali da soddisfare quanto indicato sulla targa matricola applicata sul fondo del piano;
- che l’impianto sia munito di un efficace collegamento di terra secondo le norme e le disposizioni di legge in vigore. La messa a terra è obbligatoria a termini di legge.
Nel caso che l’apparecchiatura non sia munita di cavo e/o di relativa spina utilizzare materiale idoneo per l’assorbimento indicato in targa matricola e per la temperatura di lavoro. Il cavo in nessun punto dovrà raggiungere una temperatura superiore di 50 °C a quella ambiente.
Desiderando un collegamento diretto alla rete, è necessario interporre un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm dimensionato per il carico di targa e rispondere alle norme in vigore (il cavo di terra giallo/verde non deve essere interrotto dall’interruttore). La presa o l’interruttore onnipolare devono essere facilmente raggiungibili con l’apparecchiatura installata.

N.B.: Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso che quanto sopra e le usuali norme antiinfortunistiche non vengano rispettate.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.

P

O fabricante declara que este produto cumpre todos os requisitos essenciais sobre material eléctrico de baixa tensão estabelecidos na Directiva 2006/95/CEE de 12 de Dezembro de 2006 e de compatibilidade electromagnética estabelecidos na Directiva 2004/108/CEE de 15 de Dezembro de 2004.

Princípio de funcionamento (Fig. 1)
É baseado nas propriedades electromagnéticas da maior parte dos recipientes para a cozedura.

O circuito electrónico administra o funcionamento da bobina (indutor) que cria um campo magnético.

O calor é transmitido pelo próprio recipiente ao alimento.

A cozedura acontece com descrito abaixo.

- mínima dispersão (alto rendimento)
- o retiro da panela (basta só a elevação) provoca automaticamente a paragem do sistema
- o sistema electrónico permite a máxima flexibilidade e delicadeza de regulação.

(Fig. 1)
1 recipiente
2 corrente induzida
3 campo magnético
4 indutor
5 circuito electrónico
6 alimentação eléctrica

Instruções para o utilizador (Fig. 2)

1 Ligar/desligar ON / OFF
2 Slider
3 Power
4 Bloqueio
5 LED on/off
6 LED slider
7 LED bloqueio
8 Zona de cozedura
9 LED timer
10 Timer

Instalação
Todas as operações relativas à instalação (conexão eléctrica) terão de ser efectuadas por pessoal qualificado, segundo as normas em vigor. Para instruções específicas, veja-se a parte reservada para o técnico instalador.

Funcionalidade de Cursor TC

Cursor: a tecnologia de sensor do novo Cursor TC permite uma regulação dos níveis de cocção (1 – 9) bem como do valor do temporizador (1-99) tocando e deslizando o dedo sobre a área designada. Deslizando para a direita está a aumentar e deslizando para a esquerda está a reduzir o respectivo valor.

Além disso, também é possível uma selecção directa do valor pretendido sobre a área do cursor.

Touch Control ON/OFF (ligar/desligar)

Após a ligação à corrente eléctrica, a unidade TC demora 1 segundo a preparar-se para o funcionamento. Depois de uma reinicialização, todos os visores e LEDs piscam durante 1 segundo. Após 1 segundo, todos os visores e LEDs desligam-se novamente.

A unidade TC pode ser agora ligada premindo o botão ON/OFF (ligar/desligar). O visor apresenta de forma constante "0". Os possíveis avisos ópticos para as zonas de cocção quentes [H] são apresentados em alternância com [0] e o ponto de apresentação sincronicamente. Os pontos de apresentação nos visores da superfície de cocção piscam a cada segundo (0,5 seg desligado, 0,5 seg ligado). O sistema electrónico permanece activado durante 20 segundos. Se não houver nenhuma selecção do nível de cocção ou do temporizador durante este período, o sistema electrónico restaura automaticamente para o modo OFF (desligado) emitindo um sinal sonoro.

TC só pode ser ligado premindo a tecla de alimentação como único meio. No caso de premir uma outra tecla (única ou em paralelo com a tecla de alimentação) a unidade de controlo não se liga.

Em caso de uma "Função de Bloqueio a Crianças" estar activada quando liga a corrente, todos os visores da zona de cocção indicam "L" para BLOQUEADO. Os possíveis avisos ópticos para as zonas de cocção quentes [H] são apresentados em alternância com [L] (H-ON= 0,5 seg; L-ON = 1,5 seg).

Premindo a tecla ON/OFF da unidade de controlo no Modo ON, Touch Control pode ser desligado a qualquer momento. Isto também se aplica às unidades de controlo bloqueadas (bloqueio para crianças activado). A tecla ON/OFF tem sempre prioridade com a função POWER-OFF (desligar).

Desligar Automático

O interruptor TC muda de ON para OFF após 20 segundos, desde que não se encontre nenhuma zona de cocção activada ou que uma tecla de selecção seja premida durante esse período de tempo.

Em caso de uma zona de cocção seleccionada (com a fase de cocção em "0 "), este tempo de desligamento automático é composto por um período de retirada de selecção de 10 segundos e um período de desligamento de 10 segundos.

Ligar/Desligar Zona de Cocção

No caso de TC estar no estado ON, pode-se seleccionar uma zona de cocção tocando no visor dedicado (Sensores de Selecção DIGI). O respectivo visor muda de um ponto de apresentação constante e "0" em vez de "H" - no caso de uma zona de cocção quente. Em todos os outros visores da zona de cocção, o ponto desaparece.

Depois deste passo, pode definir-se um nível de cocção utilizando a área do Cursor. Isso faz com que a respectiva zona de cocção se ligue. Os limites são „9" (lado direito) e „0" (lado esquerdo).

Coloque o recipiente na zona de cozedura apropriada. Se não colocar nenhum recipiente, o sistema não activará a zona correspondente e aparecerá o seguinte símbolo no display.

Desligar apenas uma só zona de cocção: Pode desligar-se uma única zona de cocção seleccionando e regulando o nível de cocção para [0]. Em caso de um possível aviso óptico para as zonas de cocção quentes [H], tal é apresentado em alternância com [0] e o ponto de apresentação sincronicamente.

Depois de TC ser desligado, o visor permanece a preto. [H] é respectivamente indicado como um aviso óptico para a zona de cocção quente.

Desligar todas as zonas de cocção:

Desligar de imediato todas as zonas de cocção é sempre possível premindo a tecla ON/OFF. Será possível que [H] apareça em todas as zonas de cocção quentes. Todos os visores da zona de cocção permanecem a preto.

Fases de potência

A potência da zona de cocção é regulável em 9 fases diferentes; a respectiva fase é indicada ([1“] a [9]) através dos visores de sete segmentos com LED.

Fervura parcial automática (seleccionável)

Quando Fervura parcial automática é activada, a potência da zona de cocção é alterada para 100% durante um período de tempo dependendo da fase de ebulição seleccionada. Assim que o tempo de fervura parcial tiver terminado, a fase de ebulição pré-seleccionada é válida novamente.

Procedimento para iniciar a Fervura parcial automática:

A unidade de controlo é ligada e uma zona de cocção é seleccionada.

Depois de definir a fase de cocção “9“, a fervura parcial automática é activada premindo a tecla especial 1. “A” aparece no visor de imediato.

Agora, a fase de ebulição requerida é seleccionada através da área do Cursor. O símbolo “A” aparece 3 segundos depois de ter libertado a tecla – alternando com a fase de ebulição („A“ 500 milésimas de segundos e fase de ebulição – 1,5 segundos).

A fase de ebulição pode ser alterada no espaço de 15 segundos após a activação sem desligar o aumento da fervura parcial. Por conseguinte, a zona de cocção deve ser seleccionada e a respectiva zona de cocção deve ser definida mais tarde.

No caso de uma selecção depois de 15 segundos, pode-se definir uma fase de cocção inferior; a ebulição automática é desligada.

Pode-se seleccionar uma fase superior de ebulição; isto faz com que o tempo de fervura parcial seja automaticamente conduzido em linha com a fase de ebulição actualmente seleccionada

Função Power

Depois de seleccionar a zona de cozedura requerida, pode activar a função Power com a tecla Power “P”. Com esta função, algumas zonas de cozedura podem receber uma potência superior à nominal. Se a zona desejada tiver capacidade para activar a função Power, aparecerá o símbolo “P” no display correspondente. O tempo de activação do Power está limitado a 8 minutos para proteger os recipientes de cozinha. Depois da desactivação automática do Power, a zona continua a funcionar com um nível de potência “9”. O Power pode voltar a ser reactivado passados alguns minutos.
Se o recipiente for retirado da zona de cozedura durante o período booster, a função permanece activa e o tempo restante para a desactivação continua a correr.

Calor Residual

A determinação de quanto tempo uma zona de cocção tem calor residual depois da operação e de se ter desligado – o que pode causar queimaduras quando em contacto – é calculado.

O estado é calculado dependendo de: Fase de potência seleccionada („0“ bis „9“)

Tempo de ligar/desligar dos Relés

A indicação de calor residual de cada zona de cocção permanece activada até que a temperatura calculada seja inferior a + 60 °C.

Desligamento Automático (Limitação do Tempo de Funcionamento)

Para cada zona de cocção activada, define-se um período de tempo de funcionamento máximo. O período de tempo de funcionamento máximo depende da fase de cocção seleccionada. Depois de ultrapassado o tempo máximo de funcionamento, a zona de cocção desliga-se automaticamente.

Cada actuação do estado da zona de cocção (alterando o nível de cocção, etc.) reinicia o temporizador da contagem decrescente para valor de arranque inicial.

As definições do temporizador têm prioridade sobre as limitações do tempo de funcionamento para definir uma fase cocção superior.

Protecção contra activação involuntária

O sistema electrónico é cortado automaticamente em caso de um uso permanente identificado das teclas durante cerca de 10 segundos. A unidade de controlo emite um sinal sonoro durante 10 segundos aquando de uma anomalia (período: 1000 milissegundos, 500 milissegundos ON) e o código de erro “E R 0 3” pisca no visor (0,5 s ON 0,5s OFF). Caso a actuação permanente exceda 10 segundos, o código de erro “ER 03“ continua a piscar sozinho enquanto a anomalia se mantenha e é identificada como tal. Caso a zona de cocção esteja na fase “quente“, o símbolo [H] é alternado com o código de erro (0,5 seg o Símbolo, 0,5 seg “H “).

A água salpicada na superfície de vidro nem sempre conduz a uma actuação da tecla e não pode ser detectada com certeza. (Após ter limpado o vidro que cobre as teclas, todas as teclas ficam prontas para a operação de imediato).

Se nenhuma zona de cocção for activada no espaço de 20 segundos após ter premido POWER ON, a unidade de controlo é restaurada para o modo de desligada (visores a preto).

Bloqueio de Tecla (Opcional)

A actuação da tecla de bloqueio no modo em espera ou activo bloqueia o teclado e o respectivo LED de bloqueio de tecla fica estaticamente iluminado. Aqui, os tempos de actuação da tecla de bloqueio têm que ser tomados em consideração. O controlo continua a funcionar no modo de definição, mas já não pode mais ser operado com qualquer tecla, excepto a própria tecla de bloqueio de tecla ou a tecla ON/OFF.

O desligamento com a tecla ON/OFF também é possível na condição de bloqueado. O respectivo LED de bloqueio de tecla desvanece-se ao desligar o controlo. A função de bloqueio de tecla incluindo o LED é activada novamente aquando da ligação (10 seg no modo de espera) até que seja desactivada por uma actuação repetida da tecla de bloqueio. A activação/desactivação da função de bloqueio de tecla no modo OFF não é possível.

Quando os temporizadores programados expiram, os respectivos alarmes do temporizador podem ser confirmados accionando qualquer tecla sem a necessidade de desbloquear o comando.

O accionamento repetido da tecla de bloqueio no modo de espera ou activo desbloqueia o teclado e o LED de bloqueio da tecla atribuído esvanece-se. Todas as teclas sensores podem ser novamente accionadas como habitual.

Retorno Acústico (Campainha)

As seguintes actividades que ocorrem durante o funcionamento da unidade TC são ouvidas mediante uma campainha:

Pequeno toque único para o accionamento regular de uma tecla

Toque maior intermitente para um uso permanente das teclas durante um período de tempo maior (≥ 10 seg.)

Expiração do temporizador

Função de Temporizador (opcional)

A função de temporizador está disponível em dois tipos:

-Temporizador autónomo 1..99 min: Sinal audível com sincronização. Esta função só pode ser activada enquanto nenhuma zona de cocção estiver em funcionamento (todas as fases = 0). Se qualquer zona de cocção for iniciada com um funcionamento (nível >0) outro que o temporizador autónomo, este mantém-se em funcionamento. Se o temporizador for usado para desligar uma zona de cocção (ver temporizador da zona de cocção), então, o controlo deve ser em primeiro lugar desligado (sensor de potência) e novamente ligado.

-Temporizador de zona de cocção 1..99 min: Esta função só pode ser activada enquanto uma cocção estiver activa (fase <0; visualização de ponto). Sinal audível com sincronização, quatro zonas de cocção a serem desligadas são livremente programáveis.

Definição de um valor do temporizador:

Através de ajuste com a área do cursor.

Em primeiro lugar ocorre o ajuste do primeiro dígito e em seguida o ajuste do segundo dígito.

Dentro de 10 seg. após o ajuste do segundo dígito, o valor deverá ser reposto. (Ponto do ecrã aceso no visor do temporizador e no caso de um temporizador específico de uma zona cocção, um LED intermitente atribuído).

No caso de um temporizador activo, o visor do valor do temporizador pode ser definido directamente para [0] na área do cursor (lado esquerdo)

Desligar um temporizador activo:

Um temporizador pode ser desligado ajustando o seu valor para 0.

Um temporizador autónomo pode ser desligado através de um accionamento duplo da tecla de alimentação. (1 ° TC está activo, 2° TC e Temporizador estão desligados).

Temporizador autónomo:

Se a unidade de controlo está ligada (todos os visores da zona de cocção indicam []), o temporizador autónomo pode ser activado premindo-se a tecla de selecção do temporizador. O ecrã do temporizador apresenta “00“. O ponto decimal no ecrã do temporizador pisca. O temporizador é cortado após 10 seg. (ecrã a preto) se não se efectuarem mais definições. No caso de uma valor do temporizador estar definido sem qualquer activação de uma zona de cocção no espaço de 10 seg., os visores da zona de cocção são cortados (os relés de interposição também são cortados). Os possíveis avisos ópticos para as zonas quentes de cocção [H] são apresentados permanentemente

Contanto que o temporizador esteja seleccionado (o ponto do ecrã pisca durante 10 seg.), este pode ser definido. A escala de regulação é de 0 -99 minutos em incrementos únicos; pela área do Cursor.

Directamente depois do valor do temporizador ser definido, inicia-se a contagem decrescente com o último valor definido. A selecção do temporizador é retirada automaticamente após 10 seg. e o ecrã do temporizador indica o valor do temporizador. Após a expiração do tempo definido, é emitido um sinal acústico e o ecrã do temporizador apresenta a piscar „00“.

O sinal acústico é concluído

-após 2 min e/ou

-accionando qualquer tecla.

Em seguida, o ecrã do temporizador pára de piscar e apaga-se. Os possíveis avisos ópticos para as zonas quentes de cocção [H] são apresentados permanentemente

Premindo a tecla POWER, a unidade de controlo pode ser alterada de „operação apenas por temporizador“ para zina de cocção a qualquer momento – com ou sem um temporizador autónomo activado.

Regressando ao modo activo de TC com um temporizador autónomo activo, o temporizador é seleccionado primeiro (o ponto decimal no ecrã do temporizador pisca). Depois de uma zona de cocção ser seleccionada, o ponto decimal desaparece do ecrã do temporizador e um ponto decimal constante no visor da zona de cocção fica intermitente.

Ao desligar a unidade de controlo com a tecla POWER, o temporizador autónomo – se ainda estiver em funcionamento – também é desligado.

Programação de temporizador específico para uma zona de cocção

Ligar o TC permite a definição do temporizador para zonas de cocção dedicadas.

Accionando uma zona de cocção (fase da zona de cocção > 0) depois de ter seleccionando o ecrã do temporizador (no espaço de 10 seg.), poderá ser atribuído um valor do temporizador à zona de cocção como uma função de desligamento. O LED em torno do temporizador indica qual a zona de cocção para a qual o temporizador foi activado.

Assim que o temporizador é seleccionado, o respectivo LED pisca e o ponto no ecrã do temporizador fica a piscar permanentemente. No caso de uma zona de cocção ser seleccionada depois, o ponto apaga-se e o LED pára de piscar.

Ao mudar de uma zona de cocção para outra, o ecrã do temporizador indica o valor actual do temporizador da respectiva zona de cocção. As definições do temporizador de outras zonas de cocção permanecem activas.

É provável que sejam necessários mais ajustes com o temporizador autónomo

No caso de mais do que um temporizador activo, o ecrã indica o

valor do temporizador mais baixo (após 10 seg. retira a selecção do tempo).

Após a expiração do tempo definido, é emitido um sinal acústico e o ecrã do temporizador apresenta a piscar „00“. O respectivo LED do temporizador pisca sincronicamente. A zona de cocção programada é cortada, um “0” permanente é indicado e a zona de cocção é seleccionada automaticamente. Após 10 seg. (tempo de retirada de selecção), um “H“ permanente é apresentado numa zona de cocção „quente“.

Se não for o caso, o símbolo “0“ é indicado.

O sinal acústico e a intermitência do LED do temporizador da zona de cocção terminam.

- após 2 min e/ou

- accionando qualquer tecla.

Depois as paragens do ecrã do temporizador apagam-se e a zona de cocção permanece sem ser seleccionada.

O comportamento do temporizador específico para uma zona de cocção é similar ao temporizador autónomo.

No caso de um temporizador estar programado para uma zona de cocção, o limite de tempo depende do valor do temporizador e não do valor da tabela padrão.

Precauções
- durante o funcionamento afastar material magnetizável como cartões de crédito- disquetascalculadoras- etc.
- não usar nunca folhas de papel em alumínio ou apoiar produtos envolvidos em alumínio directamente no plano
- os objectos metálicos, tais como facas, garfos, colheres e têstos não devem ser colocados na superfície do plano para evitar que se esquentem
- na cozedura com recipientes com a base antiaderência, sem a contribuição de tempero, limitar o eventual tempo de preaquecimento a um ou dois minutos
- a cozedura de alimentos com tendência a incrustações no fundo começar com a potência mínima para depois aumentar mexendo frequentemente.
- após o uso, utilize o dispositivo apropriado para desligar (decrescimento até “0”); não confie no detector de panelas.
- Em caso de rotura na superfície da placa, desligue imediatamente o aparelho da tomada para evitar o risco de choque eléctrico.
- Para a limpeza da placa, não utilize nunca dispositivos de limpeza a vapor.
- Este aparelho não está destinado a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais estejam reduzidas ou que careçam de experiência ou de conhecimentos, salvo no caso de terem recebido supervisionamento ou instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para assegurar que não brinquem com o aparelho.

Panelas (Fig. 3)
- se um íman aproximado ao fundo de um recipiente fica atraido, esta já pode ser uma panela adequada à cozedura a indução.
- preferir também panelas declaradas para a cozedura a indução.
- panelas com o fundo liso e grosso.
- um recipiente do mesmo diâmetro que a zona permite aproveitar a máxima potência.
- uma panela mais pequena reduz a potência mas não causará dispersão de energia.

No entanto é desaconselhável a utilização de recipientes com diâmetro inferior a 10 cm.
- recipientes inox com fundo de diversos camadas ou inox ferrífero se evidenciado no fundo: para indução.
- recipientes em ferro coado, melhor se com o fundo esmaltado para evitar arranhaduras ao plano de vidro-cerâmica.
- são desaconselhadas e não convêm recipientes em vidro, cerâmica, barro, recipientes em alumínio, cobre ou inox não magnético (austenitico).

Manutenção (Fig. 4)
Marcas de papeis de alumínio, resíduos de alimentação salpicadelas de gordura, açúcar ou alimentos fortemente sacaríferos devem ser tirados imediatamente do plano de cozedura com um raspador para evitar possíveis danos à superfície do plano. Realize a limpeza com um produto adequado e papel de cozinha, depois enxagúe com água e seque com um pano limpo. Não utilize nunca esponjas ou esfregões abrasivos; evite também o uso de detergentes químicos agressivos, como produtos de limpeza para fornos ou tira-nódoas.

Instruções para o instalador

Instalação
Estas instruções são dedicadas particularmente para o instalador qualificado, para serem utilizadas como guia à instalação, regulação e manutenção, segundo as leis e normas em vigor. As intervenções terão de ser sempre efectuadas quando o aparelho estiver desligado da corrente eléctrica.

Posicionamento (Fig. 5)
O aparelho está previsto para ser encaixado num plano como ilustrado na figura apropriada. Predispor sobre todo o perímetro do plano o produto para lacrar em dotação. É desaconselhável a instalação por cima de um forno, caso contrário, certificar-se que:
- o forno esteja dotado de um sistema de arrefecimento eficaz.
- que não se verifique em nenhum caso passagem de ar quente do forno para o plano.
- prover a passagens de ar como indicado na figura.

(Fig. 5)
1 Vista frontal
2 Lado frontal
3 Zona forno ou armário
4 Entrada de ar

Conexão eléctrica (Fig. 6)
Antes de efectuar a conexão eléctrica, será preciso assegurar que:
- as características da instalação sigam o que está indicado sobre a chapa da matriz aplicada no fundo da chapa de cozimento.
- a instalação esteja munida de uma conexão à terra eficaz, segundo as normas e disposições das leis em vigor. A conexão à terra é obrigatória nos termos da lei. No caso que o aparelho não esteja munido de cabo e/ou da relativa tomada, utilize o material apropriado para absorver o que está indicado na chapa da matriz, para uma devida temperatura de cozimento. O tubo não deverá nunca atingir a temperatura de 50°C acima da temperatura ambiente. Se desejar uma conexão directa à rede, será necessário interpor um interruptor onipolar com abertura mínima de 3 mm. entre os contactos, cuja dimensão deverá seguir a carga mencionada na chapa, seguindo igualmente as normas em vigor (o cabo de terra amarelo/verde não deve ser interrompido pelo interruptor). A tomada ou o interruptor onipolar deverão ser posicionados para uma fácil manipulação do aparelho instalado.

O construtor declina qualquer responsabilidade no caso que não tenham sido respeitadas todas as disposições aqui em cima, assim como as normas para a prevenção de acidentes.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo serviço de assistência técnica ou, em todo o caso, por uma pessoa qualificada, de modo a prevenir qualquer perigo.

D

Der Hersteller erklärt hiermit, dass dieses Produkt allen wesentlichen Auflagen der EG-Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG vom 12. Dezember 2006 bzw. der EMV-Richtlinie 2004/108/EG vom 15. Dezember 2004 entspricht.

Arbeitsweise (Abb. 1)

Es beruht auf den elektromagnetischen Eigenschaften des Großteils derKochgefässe.

Der Stromkreis steuert den Betrieb der Drosselspule (Induktor), die ein Magnetfeld
aufbaut.

Die Wärme wird vom Topf selbst an die Speise übertragen.

Der Kochvorgang vollzieht sich wie unten beschrieben.

- minimaler Verlust (hoher Wirkungsgrad)
- das Wegnehmen des Topfes (es genügt das Anheben) führt zur Unterbrechung des Systems.
- das elektronische System erlaubt größte Flexibilität und Genauigkeit in der Regulierung.

(Abb. 1)
1 Gefäße
2 Induktionsstrom
3 Magnetfeld
4 induktor
5 Stromkreis
6 Stromzufuhr

Anweisungen für den Benutzer (Abb. 2)

1 Ein/Aus-Taste ON / OFF
2 Slider
3 Power
4 Sperre
5 LED on/off
6 LED Slider
7 LED Sperre
8 Kochzone
9 LED timer
10 Timer

Installation
Alle Operationen hinsichtlich der Installation (elektrischer Anschluß) müssen vom zugelassenen Fachpersonal gemäß den geltenden Bestimmungen ausgeführt werden.
Für die spezifischen Anweisungen siehe die dem Installateur vorbehaltene Seite.

Funktionsweise des Slider TC:

Fingerdruck-Einstellbereich: Die Sensortechnik des neuartigen Slider TC ermöglicht sowohl eine Einstellung der Kochstufen (1 – 9) als auch der Kochzeit (1-99) durch einfaches Berühren und Gleiten mit dem Finger über den Einstellbereich. Durch Streichen nach rechts steigen die Werte, während sie nach links niedriger werden.

Sie können in diesem Slider-Bereich jedoch auch die gewünschten Stufen direkt einstellen.

Fingerdrucksteuerung EIN/AUS

Nach Anschluss an die Stromversorgung braucht das TC 1 Sekunde zum Aktivieren. Nach einem Reset blinken alle Anzeigen und LEDs 1 Sekunde lang. Danach werden die Anzeigen und LEDs wieder dunkel.

Sie können das TC nun durch Druck auf die Taste ON/OFF einschalten. Auf der Anzeige erscheint "0". Wenn die Kochzonen heiß sind, wird darauf durch Wechselanzeige von [H] und [0] sowie gleichzeitiger Anzeige des jeweiligen Punktes hingewiesen. Die Anzeigepunkte an den oberen Displays blinken im Sekundenrhythmus (0,5 Sek. aus, 0,5 Sek. an). Die Elektronik bleibt 20 Sekunden lang aktiviert. Wird in dieser Zeit keine Kochstufen- oder Zeiteinstellung vorgenommen, schaltet die Elektronik dann automatisch nach einem Beep-Ton auf Aus.

Das TC kann nur durch eine alleinige Betätigung der Einschalttaste eingeschaltet werden. Wird eine andere Taste (alleine oder gleichzeitig mit der Einschalttaste) betätigt, schaltet das Gerät nicht ein.

Bei aktivierter Kindersicherung zeigen alle Kochzonen nach Einschalten die Anzeige "L" für blockiert. Bei heißen Kochzonen wird dann das Warnzeichen [H] im Wechsel mit [L] (H 0,5 Sek., L 1,5 Sek. lang) angezeigt.

Ist das Gerät in Betrieb, kann es mit der Einschalttaste jederzeit ausgeschaltet werden. Dies gilt auch bei blockierter Bedienung (aktivierter Kindersicherung). Die Taste ON/OFF hat immer Vorrang über die Auschalt-Funktion.

Automatisches Ausschalten

Das TC schaltet nach 20 Sekunden vom Ein- in den Aus-Zustand, wenn keine Kochzone aktiviert ist oder in dieser Zeit keine Taste betätigt wird.

Ist eine Kochzone ausgewählt (mit Kochstufe "0"), besteht diese automatische Ausschaltfunktion aus 10 Sekunden, bis die Auswahl aufgehoben und weiteren 10 Sekunden, bis das gesamte Gerät ausgeschaltet wird.

EIN/AUS der Kochzonen

Im Einschaltzustand des TC kann durch Berühren des jeweiligen Displays (DIGI-Berührungssensoren) eine Kochzone aktiviert werden. Das entsprechende Display zeigt dann einen leuchtenden Punkt und "0" statt "H" (bei heißer Kochzone) an. Die Leuchtpunkte aller anderen Kochzonen-Displays gehen dann aus.

Die Kochstufe kann auf dem Fingerdruck-Einstellbereich eingestellt werden. So wird die jeweilige Kochzone eingeschaltet. Die Wegenden sind "9" (rechte Seite) und "0" (linke Seite).

Topf oder Pfanne auf die gewünschte Kochzone stellen. Ist die Kochzone nicht belegt, wird der Heizbetrieb unterbunden und auf dem Display erscheint das folgende Symbol.

Ausschalten einer einzelnen Kochzone:

Eine einzelne Kochzone kann durch Auswahl und Einstellen der Stufe auf [0] ausgeschaltet werden. Ist eine optische Hitzewarnung [H] aktiv, wird dies im Wechsel mit [0] und dem entsprechenden Leuchtpunkt angezeigt.

Nach Ausschalten des TC wird das Display dunkel oder zeigt weiterhin [H] an, solange die Kochzone noch heiß ist.

Ausschalten aller Kochzonen:

Sie können alle Kochzonen zusammen jederzeit mit der ON/OFF-Taste ausschalten. [H] wird weiterhin an allen noch heißen Kochzonen angezeigt. Alle anderen Kochzonen-Displays werden dunkel.

Leistungsstufen

Die Leistung der Kochzonen kann in 9 Stufen eingestellt werden. Die jeweilige Stufe wird mit den Zahlen 1 bis 9 auf dem jeweiligen Nummern-Display angezeigt.

Automatisches Hochkochen (mit Auswahl)

. Wird das Automatische Hochkochen aktiviert, wird die Leistung der entsprechenden Kochzone für einen bestimmten Zeitraum auf 100% gestellt, der von der ausgewählten Kochstufe abhängt. Nach Abschluss der Hochkochzeit wird automatisch wieder die vorgewählte Kochstufe wirksam.

Starten des Automatischen Hochkochens:

Schalten Sie das Gerät ein und wählen eine Kochzone.

Nach Auswahl der Kochstufe "9" (zum Beispiel) können Sie das Automatische Hochkochen durch Betätigen der Sondertaste 1 aktivieren. Auf dem Display wird "A" angezeigt.

Nun können Sie die Kochstufe im Fingerdruck-Einstellbereich einstellen. Das Symbol "A" erscheint 3 Sekunden nach Loslassen der Taste im Wechsel mit der Kochstufenanzeige (0,5 Sek. "A" und 1,5 Sek. die Kochstufe).

Die Kochstufe kann innerhalb von 15 Sekunden nach Aktivieren ohne Ausschalten des Hochkochens nachgestellt werden. Sie müssen also die Kochzone zunächst auswählen und dann einstellen.

Bei Auswahl nach 15 Sekunden kann eine niedrigere Kochstufe eingestellt werden. Das automatische Hochkochen wird dann abgebrochen.

Sie können eine höhere Hochkoch-Stufe auswählen. Dies führt dazu, dass die Hochkochzeit automatisch auf die zurzeit eingestellte Kochstufe angepasst wird

Power-Funktion
Nach Einstellung der gewünschten Kochzone kann über die Power-Taste “P” die Power-Funktion zugeschaltet werden. Bei dieser Funktionsweise können bestimmte Kochzonen mit einer über dem Nennwert liegenden Leistung betrieben werden. Falls die von Ihnen gewünschte Kochzone ein Zuschalten der Power-Funktion erlaubt, erscheint auf dem Display das Symbol “P”. Zum Schutz des Kochgeschirrs ist die Betriebszeit der Power-Funktion auf acht Minuten beschränkt. Nach dem automatischen Abschalten der Power-Funktion arbeitet die jeweilige Kochzone weiter auf Leistungsstufe “9”. Nach wenigen Minuten kann die Power-Funktion erneut in Betrieb genommen werden.
Die Power-Funktion bleibt selbst dann in Betrieb, wenn der Topf oder die Pfanne von der Kochzone genommen wird; auch die Zeituhr zum automatischen Abschalten läuft in diesem Falle weiter.
Resthitze

Die Länge der Zeit, während der eine Kochzone nach Betrieb und Ausschalten noch so heiß ist, dass sie Verbrennungen verursachen könnte, wird automatisch berechnet.

Diese Berechnung beruht auf:

- Der eingestellten Leistungsstufe ("0" bis "9")

- Der Ein-/Aus-Zeit der Relais

Die Resthitzeanzeige der einzelnen Kochzonen bleibt aktiviert, bis deren Temperatur theoretisch unter +60°C gesunken ist.

Automatisches Ausschalten (Betriebszeitbegrenzung)

Die einzelnen Kochzonen haben eine maximale Betriebszeit. Diese maximale Betriebszeit hängt von der ausgewählten Kochstufe ab. Dach Ablauf dieser maximalen Betriebszeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.

Jede Änderung am Zustand der Kochzone (Änderung der Kochstufe, etc.) stellt den jeweiligen Zeitzähler wieder auf den Startwert.

Diese Zeitbegrenzung hat Vorrang vor den Betriebszeitbegrenzungen für hohe Kochstufeneinstellungen.

Schutz gegen ungewolltes Einschalten

Das elektronische System schaltet das Gerät automatisch ab, wenn eine Dauerbetätigung von Tasten von mehr als 10 Sekunden festgestellt wird. Dabei ertönt 10 Sekunden lang ein Warnsignal, um auf diese Situation hinzuweisen (0,5 Sek. an, 0,5 Sek. aus) und blinkt die Fehlermeldung "ER 03" auf dem Display (0,5 Sek. an, 0,5 Sek. aus). Bleibt die Dauerbetätigung auch nach diesen 10 Sekunden Warnsignal bestehen, blinkt weiterhin der Fehlercode "ER 03", bis die Taste wieder freigegeben wird. Ist die Kochzone zu diesem Zeitpunkt "heiß", wechselt die Fehleranzeige mit dem Symbol [H] im schon beschriebenen Sekundenrhythmus.

Auf die Glasfläche ausgelaufenes Wasser führt nicht immer zu einer Tastenbetätigung und kann daher auch nicht mit Sicherheit identifiziert werden. (Nach Trockenwischen der Glasfläche über den Tasten sind diese sofort wieder einsatzfähig).

Wird nach Betätigen von POWER ON 20 Sekunden lang keine Kochzone aktiviert, schaltet die Steuerung das Gerät wieder aus (Displays werden dunkel).

Tastenblockierung (Optional)

Durch Betätigen der Blockiertaste bei Bereitschaft oder Betrieb des Herdes werden die Bedienflächen deaktiviert und leuchtet die jeweilige Blockierzustands-LED dauerhaft. Dabei ist jedoch die Aktivierdauer der Blockiertaste in Betracht zu ziehen. Die Steuerung arbeitet weiterhin im eingestellten Modus, dieser kann jedoch mit den Tasten nicht mehr geändert werden. Nur noch die Blockiertaste und die Ein-/Austaste sind wirksam.

Das heißt, der Herd kann auch in Blockierstellung abgeschaltet werden. Die Blockierzustands-LED geht aus, wenn die Steuerung ausgeschaltet wird. Diese LED geht nach erneutem Einschalten (im Wartemodus 10 Sekunden) wieder an, bis diese Funktion durch erneutes Betätigen der Blockiertaste wieder deaktiviert wird. Die Blockierfunktion kann nur bei eingeschaltetem Gerät aktiviert und deaktiviert werden.

Laufen die programmierten Zeiten ab, können Sie den dann ertönenden Alarmton durch Betätigen einer beliebigen Taste deaktivieren, ohne vorher die Blockierfunktion deaktivieren zu müssen.

Eine weitere Betätigung der Blockiertaste im Warte- oder Betriebsmodus gibt die Tastenfelder wieder frei und schaltet die

Blockierfunktions-LED aus. Nun können alle Berührungstasten wieder wie üblich verwendet werden.

Akustische Meldungen (Pieper)

Folgende Geschehnisse während des Betriebs der TC-Einheit werden akustisch mit Pieptönen gemeldet:

- Kurzer Einzelton bei jeder Tastenbetätigung

- Langer unterbrochener Ton bei Dauerbetätigung einer Taste (≥ 10 Sek.)

- Ablauf eines Timers

Timer-Funktion (optional)

Es gibt zwei Arten von Timern:

- Selbständiger Timer 1 - 99 Min.: Signalton nach Zeitablauf. Diese Funktion steht nur zur Verfügung, wenn keine Kochzonen in Betrieb sind (alle Stufen melden 0). Wird eine Kochzone in Betrieb genommen (andere Stufe als 0), bleibt die selbständige Zeituhr in Betrieb. Wird der Timer benutzt, um eine Kochzone auszuschalten (siehe Kochzonen-Timer), muss die Steuerung zuerst aus- (Leistungssensor) und dann wieder eingeschaltet werden.

- Kochzonen-Timer 1 - 99 Min.: Diese Funktion steht nur zur Verfügung, wenn eine Kochzone in Betrieb ist (Stufe höher als 0, Leuchtpunkt an). Signalton mit Timer, vier auszuschaltende Kochzonen können frei programmiert werden.

Einstellung des Timers:

Einstellung im Fingerdruck-Einstellbereich.

Zuerst wird die erste Stelle eingestellt, danach die zweite.

Sie können den Wert innerhalb von 10 Sekunden nach Einstellen der zweiten Stelle noch verändern. (Leuchtpunkt auf dem Timerdisplay und zugehörige blinkende LED bei Timer für eine Kochzone).

Ist ein Timer-Display aktiv, kann der Zeitwert durch Betätigen von [0] im Fingerdruck-Bereich (linke Seite) direkt auf [0] gestellt werden

Ausschalten eines aktiven Timers:

Ein Timer wird durch Einstellen auf 0 deaktiviert.

Ein selbständiger Timer kann durch zweimaliges Betätigen der Netz-Taste ausgeschaltet werden. (1. TC ist aktiv, 2. TC und Timer sind aus).

Selbständiger Timer:

Ist die Steuereinheit eingeschaltet (alle Kochzonen zeigen [0]), kann der selbständige Timer durch Betätigen der Timer-Auswahltaste aktiviert werden. Das Timer-Display zeigt "00" an. Der Dezimalpunkt auf dem Timer-Display blinkt. Der Timer schaltet nach 10 Sekunden wieder aus (Display wird dunkel), wenn keine weitere Taste betätigt wird. Wird eine Zeit eingestellt, aber innerhalb von 10 Sekunden danach keine Kochzone aktiviert, schalten sich die Kochzonendisplays aus (zusammen mit den entsprechenden Relais). Eventuelle Resthitzewarnungen [H] werden weiterhin angezeigt

Solange der Timer aktiv ist (Display-Punkt blinkt 10 Sekunden lang), kann er eingestellt werden. Der Einstellbereich ist 0 bis 99 Minuten, in Minutenschritten. Einstellung im Fingerdruck-Bereich.

Sofort nach Einstellung des Zeitwerts beginnt der Countdown des gerade eingestellten Wertes. Der Timer wird nach 10 Minuten automatisch deaktiviert und auf dem Timer-Display der Zeitwert angezeigt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und blinkt die Anzeige "00".

Der Signalton endet nach

- 2 Minuten bzw.

- Betätigen einer beliebigen Taste.

Daraufhin blinkt das Timer-Display nicht mehr und wird dunkel. Eventuelle Resthitzewarnungen [H] werden weiterhin angezeigt

Durch Betätigen der Taste POWER kann die Steuereinheit von "reinem Timer-Betrieb" auf Kochzone mit beliebiger Zeit - mit oder ohne aktiviertem selbständigem Timer - eingestellt werden.

Durch Zurückschalten auf aktiven TC-Modus bei aktivem selbständigem Timer wird der Timer zuerst ausgewählt (Dezimalpunkt auf dem Timer-Display blinkt). Nach Auswahl einer Kochzone verschwindet der Dezimalpunkt vom Timer-Display und der bisher ständig leuchtende Dezimalpunkt auf dem Display der Kochzone beginnt zu blinken.

Mit Ausschalten der Steuereinheit mit der Taste POWER wird der selbständige Timer ebenfalls ausgeschaltet, falls er in Betrieb war.

Kochzonenspezifische Timer-Programmierung

Nach Einschalten des TC steht die Timer-Einstellung der gewünschten Kochzonen zur Verfügung.

Durch Einstellen einer Kochzone (Kochstufe > 0) gefolgt von der Einstellung des Timer-Displays (innerhalb von 10 Sek.) kann dieser Kochzone eine Betriebszeit zugeordnet werden, nach Ablauf welcher sie ausgeschaltet wird. Die LEDs um den Timer herum zeigen an, für welche Kochzone der Timer aktiviert wurde.

Nach Auswahl des Timers beginnt die entsprechende LED sowie der Leuchtpunkt im Timer-Display dauerhaft zu blinken. Wird eine Kochzone erst später ausgewählt, erlischt der Leuchtpunkt und die blinkende LED.

Beim Umschalten von einer Kochzone auf eine andere zeigt der Timer den aktuellen Zeitwert für die entsprechende Kochzone an. Die Zeiteinstellungen für andere Kochzonen bleiben aktiv.

Alle anderen Einstellungen erfolgen ähnlich wie beim selbständigen Timer

Bei mehr als einem aktiven Timer zeigt das Display immer den niedrigsten Zeitwert an (nach einer Wartezeit von 10 Sekunden).

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und blinkt die Anzeige "00". Die zugehörige Timer-LED blinkt synchron dazu. Die programmierte Kochzone wird ausgeschaltet, die Daueranzeige "0" erscheint und die Kochzone wird automatisch ausgewählt. Nach 10 Sekunden (Wartezeit) erscheint die dauerhafte Anzeige "H", falls eine Kochzone noch heiß ist.

Sonst wird das Zeichen "0" angezeigt.

Das akustische Signal und das Blinken der Kochzonen-Timer-

LED stoppen nach

- 2 Minuten bzw.

- Betätigen einer beliebigen Taste.

Daraufhin gehen die Timer-Displays aus und es sind keine Kochzonen ausgewählt.

Das Verhalten des kochzonenspezifischen Timers ist ähnlich wie das des selbständigen Timers.

Wird ein Timer für eine Kochzone programmiert, hängt die Betriebszeitbegrenzung vom eingestellten Timer-Wert und nicht vom Standard-Tabellenwert ab.

Vorsichtsmaßnahmen: - während des Betriebs sind magnetisierbare Gegenstände wie Kreditkarten- Disketten- Taschenrechner usw. Fern zu halten;
- niemals Aluminiumfolie benutzen oder in Aluminium verpackte Produkte direkt auf die Fläche legen;
- keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Kochflache legen, damit sie nicht heiß werden
- beim Kochen mit Töpfen mit Antihaftbeschichtung ohne Zugabe von Fett ist die eventuelle Vorwärmzeit auf eine oder zwei Minuten zu beschränken;
- das Kochen von zum Ansetzen neigenden Lebensmitteln auf kleinster Stufe beginnen um dann, unter häufigem Rühren, auf höhere Stufen zu schalten.
- nach dem Gebrauch über die vorgesehene Vorrichtung ausschalten (Verminderung bis auf "0"), ohne sich auf den Topfsensor zu verlassen.
- Zur Vermeidung eines Elektroschocks muss das Gerät beim Platzen des Kochfelds sofort vom Netz getrennt werden.
- Das Kochfeld darf nicht mit Dampf gereinigt werden.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (oder Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensoriellen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mit mangelnden Kenntnissen und unzureichender Erfahrung bedient werden, es sei denn, es geschieht dies unter der Aufsicht oder nach entsprechender Vertrautmachung mit dem Gerät durch die für deren Sicherheit verantwortliche Person.
- Kinder unter Aufsicht halten, damit sie nicht am Gerät herumspielen.

Kochgefäße (Abb. 3)
- Wird ein Magnet, der an den Boden eines Gefäßes angenähert wird, von diesem angezogen, so ist dies ein zum Induktionskochen geeigneter Topf.
- Vorziehen von Kochgefäßen, die auch für das Induktionskochen ausgewiesen sind,
- und von Kochgefäßen mit flachem und dickem Boden.
- Ein Topf oder eine Pfanne mit demselben Durchmesser wie die Kochzone erlaubt eine maximale Nutzung der verfügbaren Leistung.
- ein kleinerer Topf verringert die Leistung, verursacht aber keinen Energieverlust. Es wird trotzdem vom Gebrauch von Gefäßen abgeraten, deren Durchmesser kleiner als 10 cm ist. Empfohlen wird das Anwenden von:
- rostfreien Gefäßen mit mehrfachbeschichtetem Boden oder aus rostfreiem Ferrit, wenn auf dem Boden angegeben ist: per induction.
- gußeisernen Gefäßen besser mit emailliertem Boden, um Verkratzungen der Glaskeramikfläche zu vermeiden.
- Es wird abgeraten von Gefäßen aus Glas, Keramik, Terracotta, Aluminium, Kupfer oder nicht magnetischem (austenitischem) rostfreiem Stahl.

Instandhaltung (Abb. 4)
Spuren von Aluminiumfolie, Essensresten, Fettspritzern, Zucker oder stark zuckerhaltigen Speisen müssen sofort mit einem Schaber von der Kochfläche entfernt werden um mögliche Schäden an der Fläche zu vermeiden. Mit einem entsprechenden Reinigungsmittel und Küchenpapier säubern, dann mit klarem Wasser nachspülen und abschließend mit einem Lappen trocken wischen. Keine Putzschwämme oder Scheuerkissen zum Einsatz bringen; abzuraten ist ferner von der Verwendung von starken Chemikalien und Fleckenentfernern.

Anweisungen für den Installateur
Installation
Die angegebenen Anweisungen sind an den zugelassenen Installateur als Richtlinie für die Installation, Regelung und Instandhaltung, gemäß den geltenden Gesetzen und Normen, gerichtet. Die Eingriffe dürfen nur bei ausgeschaltetem Apparat vorgenommen werden.

Aufstellung (Abb. 5)
Das Gerät ist dafür vorgesehen, in eine Arbeitsfläche, wie in der Abbildung dargestellt, eingefügt zu werden. Die gesamte Fläche des Kochgeräts rundherum mit der im Kit befindlichen Dichtungsmasse versiegeln. Es wird von dem Aufbau über einem Ofen abgeraten sonst gegebenenfalls versichern,
- daß der Ofen mit einem wirksamen Kühlsystem ausgestattet ist;
- daß auf keinen Fall heiße Luft vom Ofen in Richtung der Fläche aufsteigt;
- daß Luftdurchlässe, wie in der Abbildung angegeben, vorgesehen werden.
(Abb. 5)
1 Vorderansicht
2 Vorderseite
3 Backofen oder Schrank
4 Lufteintritt

Elektrischer Anschluß (Abb. 6)
Vor dem Anschluß an das elektrische Netz sich davon überzeugen, daß:
- die Eigenschaften der Anlage mit denen auf dem unter der Ofenplatte angebrachten Leistungsschild übereinstimmen;
- die Anlage mit einem wirksamen Erdanschluß gemäß den geltenden Normen und Gesetzbestimmungen versehen ist. Der Erdanschluß ist gemäß Gesetz verbindlich.
Falls der Apparat nicht mit einem Kabel und/ oder mit einem entsprechenden Stecker ausgerüstet ist, muß gleichwertiges Material zur Stromentnahme, wie auf dem Leistungsschild angegeben, und für die Arbeitstemperatur verwendet werden. Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur von mehr als 50°C über der Raumtemperatur erreichen.
Falls ein direkter Anschluß an das Stromnetz gewünscht wird, ist es notwendig einen allpoligen Schalter mit einer Mindestöffnung von 3mm zwischen den Kontakten, gemäß Leistungsschild, zu legen und den geltenden Normen entsprechen. (Das gelbgrüne Erdkabel darf nicht vom Schalter ausgeschaltet werden). Die Steckdose oder der allpolige Schalter müssen bei dem installierten Apparat leicht zu erreichen sein.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab falls oben genannte Ausführungen und die üblichen Unfallnormen nicht eingehalten werden.

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen technischen Kundendienst oder in jedem Fall durch eine entsprechend qualifizierte Fachkraft ersetzt werden, um jedes Risiko auszuschließen.

NL

DIT PRODUKT IS ALS HUISHOUDELIJK APPARAAT GEDACHT. VOOR BESCHADIGINGEN AAN SPULLEN OF PERSONEN DIE AAN VERKEERDE INSTALLATIE, MISBRUIK OF VERKEERDE GEBRUIK ZIJN TE WIJTEN, NEEMT DE FABRIKANT GEEN VERANTWOORDELIJKHEID OP ZICH.

De fabrikant verklaart dat dit product voldoet aan de basisvoorschriften voor elektrische laagspanningstoestellen die worden opgelegd door richtlijn 2006/95/EEG van 12 december 2006 en voor elektromagnetische compatibiliteit die worden opgelegd door richtlijn 2004/108/CEE van 15 december 2004.

Werking (Afb. 1)

Het berust op de elektromagnetische eigenschappen van een groot deel van de pannen.

Het stroomcircuit regelt de werking van de smoorspoel (inductor) die een magnetisch veld opbouwt.

De warmte wordt door de pan zelf aan de spijs overgedragen.

Het koken voltrekt zich zoals beneden beschreven.

- minimaal warmteverlies (hoger rendement);
- het afnemen van de pan (het optillen is genoeg) leidt tot de automatische onderbreking van het systeem;
- het elektronische systeem biedt uiterste flexibiliteit en nauwkeurigheid van instelling.

(Afb. 1)
1 pan
2 inductiestroom
3 magnetisch veld
4 inductor
5 stroomcircuit
6 stroomtoevoer

Instructies voor de gebruiker (Afb. 2)

1 Aan/uit
2 Slider
3 Power
4 Blokkering
5 Lampje Aan/uit
6 Lampje Slider
7 Lampje Blokkering
8 Kookzone
9 Lampje timer
10 Timer

Installatie
Alle handelingen met betrekking tot de installatie (elektrische verbinding) moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel volgens de geldende normen. Zie voor de specifieke instructies het gedeelte gereserveerd voor de installateur.

Functies virtuele schuif TC (touch control):

Schuiven: met de sensortechnologie van de nieuwe virtuele schuif kunnen zowel de kookstanden (1 – 9) als de timer (1-99) worden ingesteld door met een vinger over het gebied in kwestie te schuiven. Naar rechts schuiven verhoogt de waarde, naar links schuiven verlaagt de waarde. Het is ook mogelijk de gewenste waarde direct te selecteren op de schuif.

AAN/UIT touch-control

Na aansluiting op het elektriciteitsnet duurt het een seconde totdat de TC bedrijfsklaar is. Na het resetten knipperen alle displays en LED's gedurende een seconde. Daarna gaan alle displays en LED's weer uit.

De TC kan nu AAN worden gezet middels de AAN/UIT toets. De displays geven permanent "0" weer. Eventuele visuele waarschuwingen voor hete kookzones [H] verschijnen afwisselend met [0] en de gelijktijdig weergegeven stip. De stippen op de displays van de kookplaat knipperen elke seconde (0,5 sec uit, 0,5 sec. aan). De elektronica blijven 20 seconden geactiveerd. Als er gedurende deze tijd geen kookstand of timer wordt geselecteerd dan gaat het apparaat automatisch naar de uitstand. Er klinkt een geluidssignaal.

De TC mag alleen worden ingeschakeld met de aan/uit-toets. Als op een andere toets wordt gedrukt (in plaats van of samen met de aan/uit-toets) dan werkt de TC niet.

Staat de kinderbeveiliging aan bij het inschakelen dan geven alle kookzones "L" weer (voor LOCKED = vergrendeld). Visuele waarschuwingen voor hete kookzones [H] worden afgewisseld met de aanduiding [L] (H-AAN= 0,5 sec en L-AAN = 1,5 sec).

De touch-control kan op ieder gewenst moment worden uitgezet via de AAN/UIT-toets. Dit geldt ook als de TC is vergrendeld (kinderbeveiliging actief). Uitzetten via de AAN/UIT-toets krijgt te allen tijde voorrang.

Automatische uitschakeling

De TC schakelt na 20 seconden van AAN naar UIT tenzij er een kookzone wordt geactiveerd of een selectietoets ingedrukt.

Als er een kookzone is geselecteerd (met de temperatuurstand "0") wordt tijdens het automatisch uitschakelen eerst in 10 seconden de selectie ongedaan gemaakt, daarna schakelt binnen 10 seconden de elektriciteit uit.

AAN/UIT kookzone

Als de TC aanstaat, kan er een kookzone worden geselecteerd door het betreffende display aan te raken (selectiesensors). Op het display verschijnt een permanente stip en "0" in plaats van "H" (bij een hete kookzone). Op de andere kookzones verdwijnt de stip.

Hierna kan er een kookstand worden ingesteld via de virtuele schuif. Dit zet de gewenste kookzone aan. De uiterste standen zijn „9" (rechts) en „0" (links).

Plaats de kookpan op de juiste kookzone. Als de kookpan er niet staat, activeert de overeenkomstige zone het systeem niet en verschijnt onderstaand symbool op het display.

Afzonderlijke kookzones uitzetten:

De kookzones kunnen apart worden uitgezet door de betreffende temperatuurstand op [0] te zetten. Om te waarschuwen dat de kookzone heet is, wordt het symbool [H] afgewisseld met [0] plus stip.

Na het uitzetten van de TC blijft het display zwart, of het symbool [H] blijft aanwezig om te waarschuwen voor hete kookzones. Alle kookzones uitzetten:

U kunt alle kookzones meteen uitzetten met de AAN/UIT-toets. Op alle hete kookzones blijft het symbool [H] staan. De andere displays blijven zwart.

Temperatuurregeling

Elke kookzone kent negen verschillende temperatuurstanden. De betreffende stand (van [1“] tot [9]) verschijnt op de LED-displays met zeven segmenten.

Automatisch blancheren (instelbaar)

Als automatisch blancheren is geactiveerd, staat de kookzone op 100% tijdens de geselecteerde aanloopperiode. Na het afloop van het blancheren is de eerder geselecteerde aanloopperiode weer van kracht.

Procedure voor automatisch blancheren:

De TC staat aan en er is een kookzone geselecteerd.

Na het instellen van temperatuurstand “9“ wordt de functie Automatisch blancheren geactiveerd door indrukken van de speciale toets 1. Meteen verschijnt “A” op het display.

Nu wordt de gewenste aanloopperiode geselecteerd via de virtuele schuif. Na loslaten van de toets verschijnt na drie seconden het symbool “A”, afgewisseld met de aanduiding voor de aanloopperiode (500 msec „A“ en 1,5 sec aanloopperiode).

De aanloopperiode kan binnen 15 seconden na activering worden veranderd zonder dat de aanloop naar het blancheren uit hoeft te worden gezet. De gewenste kookzone moet geselecteerd worden en kan daarna worden ingesteld.

Als het selecteren na 15 seconden plaatsvindt, kan een lagere temperatuurstand worden ingesteld. De automatische aanloopperiode wordt uitgeschakeld.

Er kan ook een hogere aanloopperiode worden geselecteerd. Vervolgens wordt de blancheerperiode automatisch afgestemd op de actueel geselecteerde aanloopperiode.

Power-functie
Nadat u de gewenste kookzone hebt geselecteerd, kunt u de Power-functie activeren met de Power-knop “P”. Met deze functie kunnen bepaalde kookzones extra warm worden boven het nominale vermogen. Indien de gewenste zone voldoende capaciteit heeft om de Power-functie te activeren, verschijnt het symbool “P” op het display. De Power werkt maximaal 8 minuten aan één stuk door om uw keukengerei te beschermen. Nadat de booster automatisch is uitgeschakeld, blijft de kookzone op niveau “9” staan. De booster kan na een paar minuten opnieuw worden ingeschakeld.
Indien de kookpan van de kookzone wordt verwijderd terwijl de booster actief is, blijft deze werken en gaat het aftellen van de tijd tot de uitschakeling gewoon door.

Restwarmte

Restwarmte die in een kookzone aanwezig blijft na uitschakeling kan brandwonden veroorzaken. Het apparaat berekent hoe lang er nog sprake is van restwarmte na gebruik en uitschakeling.

De restwarmte wordt berekend op basis van:

- de geselecteerde temperatuurstand (van „0“ tot „9“)
- in-/uitschakeltijd van de relais

De aanduiding dat er sprake is van restwarmte in een kookzone blijft staan tot de berekende temperatuur lager is dan 60 °C.

Automatische uitschakeling (beperking bedrijfsduur)

Voor iedere geactiveerde kookzone wordt een maximale bedrijfsduur ingesteld. Dit heeft te maken met de geselecteerde temperatuurstand. Na het verstrijken van de maximale bedrijfsduur wordt de kookzone automatisch uitgezet.

Elke keer dat de instellingen voor de kookzone (kookstand etc.) worden veranderd, zal de timer resetten naar de beginwaarde.

De instelling van de timer heeft voorrang boven de beperking van de bedrijfsduur bij het instellen van hoge temperaturen.

Bescherming tegen onbedoelde activatie

Het elektronische systeem schakelt automatisch uit als het detecteert dat de toetsen 10 seconden lang onafgebroken worden aangeraakt. 10 seconden lang klinkt er een geluidssignaal (als volgt: 1000 msec. UIT, 500 msec. AAN) en de foutcode “ER 03” knippert op het display (0,5 sec AAN dan 0,5 sec UIT). Als de toetsen langer dan 10 seconden onafgebroken worden aangeraakt, blijft de foutcode “ER 03“ knipperen zolang deze situatie voortduurt en wordt gedetecteerd. Indien een kookzone op dat moment “heet“ is, knippert het symbool [H] afgewisseld door de foutcode (0,5 sec code, dan 0,5 sec “H“).

Waterdruppels op het glazen oppervlak raken niet altijd de toetsen en kunnen daarom niet met zekerheid worden gedetecteerd. (Na afnemen van het glas boven de toetsen zijn alle toetsen vrijwel meteen weer gebruiksklaar).

Als er niet binnen 20 seconden na drukken op de AAN/UIT-KNOP een kookzone wordt geactiveerd zal het regelapparaat resetten naar de uitstand (displays worden zwart).

Toetsenvergrendeling (optie)

Aanzetten van deze functie in de wacht- of actieve modus vergrendelt de toetsen. Het betreffende LED-lampje blijft continu branden. Er dient rekening te worden gehouden met de activeertijden van de vergrendeltoets. De TC blijft werken in de ingestelde modus maar geen enkele toets werkt meer behalve de vergrendeltoets en de aan/uit toets.

De aan/uit toets kan ook in de vergrendelmodus worden gebruikt voor uitschakelen. Bij uitschakeling van de TC vervaagt de LED van de toetsenvergrendeling. Deze bijbehorende LED wordt weer actief bij inschakeling (10 sec. in de wachtmodus) totdat deactivering plaatsvindt doordat de vergrendeltoets herhaaldelijk wordt aangeraakt. De toetsenvergrendeling kan niet worden aan- of uitgezet in de uit-modus.

Als de geprogrammeerde tijdsinstellingen vervallen, kunnen de betreffende waarschuwingensignalen van de timer uitgezet worden door een willekeurige toets te activeren (zonder dat de TC hoeft te worden ontgrendeld).

Herhaalde activering van de ontgrendeltoets in de actieve of wachtmodus ontgrendelt het toetsenbord, terwijl de bijbehorende ontgrendel-LED langzaam uitgaat Alle sensortoetsen werken weer normaal.

Geluidssignalen (zoemtoon)

In de volgende gevallen klinkt tijdens bediening van de TC een zoemtoon:

Een korte, enkele toon bij normaal gebruik van een toets.

Een langere, onderbroken toon bij doorlopend gebruik van de toetsen gedurende een langere periode (≥ 10 sec)

Vervallen van de ingestelde tijdsperiode

Timer-functie (optie)

De timer-functie is verkrijgbaar in twee variaties:

- Stand-alone timer, 1 ... 99 min: instelbaar geluidssignaal. Deze functie kan alleen worden geactiveerd zolang er geen kookzone in gebruik is (alle standen = 0). Als er een kookzone aan wordt gezet terwijl de kookwekker in bedrijf is (niveau >0) dan blijft deze werken. Wordt de timer gebruikt om een kookzone uit te zetten (zie ook "kookzone-timer") dan moet de regelaar eerst uitgeschakeld worden (bedrijfsensor) en daarna weer aan.

- Kookzone-timer 1 ... 99 min: Deze functie kan alleen worden geactiveerd zolang er een kookzone in gebruik is (stand < 0; stip). Het geluidssignaal voor de timer kan voor vier kookzones afzonderlijk worden geprogrammeerd.

Een tijdswaarde instellen:

door instellen via de virtuele schuif.

Eerst wordt het eerste cijfer ingesteld, daarna het tweede cijfer.

Het is mogelijk de waarde te resetten binnen 10 seconden na het instellen van het tweede cijfer. (Oplichtende stip op het timer-display en als de timer aan een kookzone is toegewezen, een bijbehorende knipperende LED).

Als er een timer-display actief is kan de tijdswaarde rechtstreeks op [0] worden gezet door op [0] te drukken op de virtuele schuif (links)

Een actieve timer uitschakelen:

Een timer kan worden uitgeschakeld door de waarde op 0 te zetten.

Een stand-alone timer kan worden uitgeschakeld door de aan/uit-toets tweemaal te activeren. (1e keer, TC is actief, 2e keer, TC en timer uitgeschakeld).

Stand-alone timer:

Als de TC aan staat (bij alle kookzone-displays verschijnt [0]) dan kan de stand-alone timer worden geactiveerd door op de selectietoets van de timer te drukken. Het timer-display geeft "00" weer. De decimale punt op het timer-display begint te knipperen. De timer wordt na 10 seconden uitgeschakeld (zwart display) als er verder geen instellingen worden gemaakt. Als er een tijdswaarde is ingesteld zonder dat binnen 10 seconden een kookzone is geactiveerd dan worden de kookzone-displays uitgeschakeld (evenals de tussenschakelrelais). Eventuele visuele waarschuwingen voor hete kookzones [H] worden doorlopend weergegeven.

Zolang de timer is geselecteerd (stip knippert gedurende 10 seconden) kunnen er instellingen worden gemaakt. Het instellingsbereik loopt van 0 tot 99 minuten in enkele stappen, via de virtuele schuif.

Meteen na het instellen van de tijdswaarde begint het aftellen vanaf de laatste ingestelde waarde. Na 10 seconden wordt de selectie van de timer automatisch opgeheven en het timer-display geeft de ingestelde tijdswaarde weer. Als de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal en op het timer-display begint het symbool „00" te knipperen.

Het geluidssignaal wordt afgebroken:

- na 2 minuten en/of

- door een willekeurige toets te activeren.

Daarna houdt het timer-display op met knipperen en gaat uit. Eventuele visuele waarschuwingen voor hete kookzones [H] worden doorlopend weergegeven.

Door op de aan/uit-toets te drukken, kan de TC worden geschakeld van „alleen timer" naar kookzone, op elk gewenst moment, met of zonder actieve kookwekker.

Voor terugschakeling naar de actieve modus van de TC terwijl er een kookwekker geactiveerd is, selecteert u eerst de timer (de decimale punt op het display gaat knipperen). Na selectie van een kookzone verdwijnt de decimale punt van het timer-display terwijl er een permanente decimale punt op de kookzone verschijnt.

Bij uitschakelen van de TC middels de aan/uit-toets gaat de kookwekker – indien nog steeds actief – ook uit.

Timer programmeren voor specifieke kookzones

Door inschakelen van de TC kan de timer apart worden ingesteld voor specifieke kookzones.

Door een kookzone te activeren (temperatuurstand > 0) en daarna het timer-display te selecteren (binnen 10 seconden) kan er een tijd worden ingesteld voor het uitschakelen van de kookzone. De LED bij de timer geeft aan voor welke kookzone de timer geactiveerd is.

Zodra de timer is geselecteerd, gaat de betreffende LED knipperen. De stip op het timer-display blijft doorlopend knipperen. Wordt er daarna een kookzone geselecteerd dan vervaagt de stip en de LED stopt met knipperen.

Bij het schakelen van de ene naar de andere kookzone toont het timer-display de huidige tijdswaarde van de kookzone in kwestie. De instellingen van de timer voor de andere kookzones blijven actief.

Verder instellen gebeurt zoals bij de kookwekker.

Als er verschillende actieve timers zijn dan geeft het display de laagste waarde weer (na 10 seconden waarin de selectie wordt opgeheven).

Als de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal en op het timer-display begint het symbool „00" te knipperen. De bijbehorende timer LED gaat tegelijkertijd knipperen. De geprogrammeerde kookzone wordt uitgeschakeld, het symbool "0" wordt doorlopend weergegeven en de kookzone wordt automatisch geselecteerd. Na 10 seconden (waarin de selectie wordt opgeheven) verschijnt het symbool "H" doorlopend bij een hete kookzone.

Zo niet, dan verschijnt het symbool "0".

Het geluidssignaal wordt afgebroken en de LED van de kookzone-timer knippert niet meer:

- na 2 minuten en/of

- door een willekeurige toets te activeren.

Hierna gaat het timer-display uit; de kookzone is niet geselecteerd.

De timer voor afzonderlijke kookzones werkt op dezelfde manier als de kookwekker.

Als er een timer is geprogrammeerd voor een kookzone dan zal de beperking van de bedrijfsduur van de tijdswaarde afhangen, niet van de standaard tabelwaarde.

Voorzorgsmaatregelen:
- tijdens de werking zijn magnetiseerbare voorwerpen zoals creditcards, floppy disks, zakrekenmachines, e.z.v. op een afstand te houden;
- nooit aluminiumfolie gebruiken of in bladaluminium verpakte produkten direkt op de vlakte leggen;
- geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op de kookvlakte plaatsen, opdat ze niet heet worden;
- bij het koken met pannen met een antihechtlaag, zonder gebruik van vet, is de eventuele opwarmingtijd tot één of twee minuten te beperken;
- het koken van levensmiddelen die gauw aanzetten op kleinste stand beginnen om daarna, vaak roerend, op een hogere stand te schakelen.
- schakel het kookvlak na gebruik uit met de bedieningsknop (afname tot "0") en vertrouw niet op de panherkenning.
- Indien het oppervlak van de kookplaat beschadigd raakt, moet u de stroomtoevoer van het apparaat onmiddellijk uitschakelen om elektrische schokken te vermijden.
- Gebruik geen stoomreinigers op de kookplaat.
- Dit apparaat is niet geschikt voor personen (inclusief kinderen) wiens fysieke, sensorische of mentale vermogens beperkt zijn of die onvoldoende ervaring of kennis hebben, tenzij zij uitleg of gebruiksinstructies voor het apparaat hebben gekregen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Laat kinderen nooit alleen om zeker te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.

Kookpannen (Afb. 3)

- Als er een magneet tot de bodem van een pan naderbij gebracht wordt, en hij door deze aangetrokken blijft, zo is deze pan geschikt om voor inductiekoken gebruikt te worden.

- De voorkeur geven aan pannen die ook voor inductiekoken bestemd zijn

- en aan pannen met vlakke en dikke bodem.

- Door een kookpan te gebruiken die dezelfde diameter heeft als de kookzone benut u het vermogen maximaal.

- een kleinere pan vermindert de sterkte van het kooktoestel maar veroorzaakt geen energieverlies. Het gebruik van kookpotten waar de middellijn van kleiner is dan 10 cm is in ieder geval af te raden. De voorkeur geven aan

- pannen uit roestvrij staal met meervoudige bodemlaag of uit roestvrij ferriet, als ze op de bodem het opschrift dragen: per induction;

- gietijzeren pannen beter met geëmailleerde bodem, om de oppervlakte uit glasceramiek door krassen niet te beschadigen.

- Er wordt afgeraden van pannen uit glas, ceramiek, terracotta, aluminium, koper of roestvrij niet magnetisch (austenitisch) staal.

Onderhoud (Afb. 4)
Stukken van bladaluminium, overblijfsels van levensmiddelen, scheuten van vet, suiker, of sterk suikerhoudende spijzen moeten met een schraper van de kookvlakte onmiddellijk verwijderd worden om mogelijke beschadiging van de bladoppervlakte te voorkomen. Reinig de kookplaat na gebruik met een geschikt product en keukenpapier; spoel vervolgens met water en droog de plaat af met een schone doek. Gebruik nooit sponzen of schuursponzen; vermijd gebruik van agressieve chemische detergenten of ontvlekker.

Instructies voor de installateur
Installatie
De onderstaande instructies zijn bedoeld voor de gekwalificeerde installateur, die de installatie, regeling en het onderhoud uitvoert volgens de geldende wetten en normen. Reparaties moeten altijd worden uitgevoerd terwijl de stroomvoorziening van het apparaat is onderbroken.

Plaatsing (Afb. 5)
Het kooktoestel is gemaakt om in een aanrecht ingebouwd te worden, zoals aangegeven in de afbeelding. De gehele omtrek van het kooktoestel moet verzegeld worden met bijgaand dichtingsmateriaal dat samen met het toestel wordt geleverd. Er wordt van de installatie op een oven afgeraden, anders indien nodig zich verzekeren:
- dat de oven van een goed koelingsysteem is voorzien;
- dat in geen geval hete lucht uit de oven naar de kookvlakte omhoogstijgt;
- dat er van luchtdoorlaten, zoals aangegeven in de afbeelding, wordt voorzien.

(Afb. 5)
1 Vooraanzicht
2 Zijaanzicht
3 Oven of kastruimte
4 Luchttoevoer

Elektrische aansluiting (Afb. 6)
Alvorens de elektrische aansluiting te verrichten verzekert men zich ervan dat:
- de karakteristieken van het stroomvoorzienende apparaat voldoen aan hetgeen is vermeld op de registratieplaat onderop de kookplaat;
- dat het stroomvoorzienende apparaat voorzien is van een effectieve aardeverbinding volgens de wettelijk voorgeschreven normen en beschikkingen. Het aarden is verplicht volgens de wet.
In het geval dat het apparaat niet is uitgerust met een kabel en/of stekker, dient gebruik gemaakt te worden van materiaal, geschikt voor de stroomvoering en de werktemperatuur, zoals aangegeven op de registratieplaat. De kabel mag op geen enkel punt een temperatuur bereiken die hoger is dan 50°C boven de omgevingstemperatuur. Wenst men een directe verbinding met het lichtnet, dan is het noodzakelijk een onderbrekingsschakelaar tussen te plaatsen, met een minimale afstand van 3 mm tussen de contacten, die gedimensioneerd is voor het geregistreerd vermogen en voldoet aan de geldende normen (de aardekabel geel/groen mag niet door de schakelaar worden onderbroken). De stekker of schakelaar moet gemakkelijk bereikbaar zijn als de apparatuur eenmaal geinstalleerd is.

De fabrikant wijst iedere verantwoordelijkheid af in geval dat het bovenstaande en de gebruikelijke preventieve normen niet worden gerespecteerd.

Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of door de technische dienst worden vervangen of in elk geval door een persoon met een soortgelijke kwalificatie, zodat elk gevaar wordt vermeden.

RU

ДАННЫЙ ПРОДУКТ БЫЛ СОЗДАН ДЛЯ ЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДОМАШНИХ УСЛВОИЯХ. КОНСТРУКТОР НЕ НЕСЕТ НИКАКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ В СЛУЧАЕ ВОЗМОЖНОГО УЩЕРБА, НАНЕСЕННОГО ЛЮДЯМ ИЛИ ПРЕДМЕТАМ, В СВЯЗИ С НЕПРАВИЛЬНОЙ УСТАНОВКОЙ ИЗДЕЛИЯ ИЛИ ПО ПРИЧИНЕ ЕГО НЕПРАВИЛЬНОГО, ОШИБОЧНОГО ИЛИ БЕССМЫСЛЕННОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Производитель заявляет о том, что данный продукт отвечает всем основным требованиям в отношении электрического материала низкого напряжения, приведенным в директиве за номером 2006/95/ЕЭС от 12 декабря 2006 года, и нормативам по электромагнитному соответствию в соответствии с указанным в директиве 2004/108/ЕЭС от 15 декабря 2004 года.

Принципы работы (Рис. 1)
Принципы работы основаны на электромагнитных свойствах кастрюль, сковородок и иной посуды для приготовления пищи.

Индукционная катушка управляется электронной схемой для создания сильного магнитного поля.

Тепло передается продуктам питания от самой посуды.

Варка продуктов и приготовление пищи осуществляется следующим образом:
- минимальная дисперсия (высокий выход)
- снятие кастрюли с зоны варки (или просто ее поднятие вверх) автоматически блокирует систему.
- электронная система обуславливает максимальную гибкость и тонкость регулировки.

(Рис. 1)
1 кастрюля
2 индуцированный ток
3 магнитное поле
4 индуктор
5 электронная схема
6 электрическое подключение

Инструкции для пользователя (Рис. 2)

1 Включение/выключение ON / OFF
2 Slider
3 Power
4 Блокировка
5 Лампочки Включение/выключение ON / OFF
6 Лампочки Slider
7 Подсветка индикатора блокировки
8 Зона варки
9 Подсветка индикатора таймера
10 Таймер

Монтаж
Все операции по монтажу (электрические подключения) должны производиться только квалифицированным персоналом и в соответствии с существующими нормативами.
В Разделе "Для монтажника" приведены все подробности монтажа.

Функции слайдера ТС:

Слайдер: сенсорная технология инновационного слайдера ТС позволяет также регулировать уровни приготовления (1 – 9) в виде значений таймера (1-99) за счет прикосновения и удерживания необходимой области. Смещение вправо увеличивает необходимое значение, а влево - понижает.

На слайдере существует возможность непосредственного выбора того или иного значения.

Сенсорное управление ВКЛ/ВЫКЛ

После включения в сеть блок ТС в течение 1 сек. готовится к работе. После этого в течение 1 сек.. обновляются все дисплеи и загорается светодиод. Спустя 1 сек. все дисплеи и светодиоды вновь отключаются.

Блок ТС можно включить, нажав на кнопку ВКЛ/ВЫКЛ. На дисплее появится значение “0“. Попеременно с [0] могут появляться оптические предупреждения горячих зон приготовления [H], а также синхронные точки дисплея. Эти точки дисплея на верхних дисплеях приготовления загораются каждую сек.унду (0.5 сек. выкл, 0.5 сек. вкл). Электроника остается активной в течение 20 сек. Если уровень приготовления или таймер не был выбран в этот период, электроника автоматически переходит в режим ВЫКЛ, издавая звуковой сигнал.

ТС может быть включен лишь нажатием кнопки питания. В случае нажатия любой другой кнопки (по отдельности или вместе с кнопкой питания), блок управления не включается.

Если при включении была активирована «Функция блокировки от детей», на всей зоне приготовления появится «L» в подтверждение блокировки. Попеременно с [L] могут появиться предупреждения горячих зон приготовления [H] (H-ON= 0.5 сек.; L-ON = 1.5 сек.).

Сенсорное управление можно в любой момент отключить, нажав кнопку ВКЛ/ВЫКЛ блока управления в режиме ВКЛ. Это также относится к заблокированным блокам управления (с активной блокировкой от детей). Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ имеет приоритет с функцией отключения питания.

Автоматическое отключение

ТС переходит из состояния Питание ВКЛ в ВЫКЛ спустя 20 сек., при условии отсутствия активной зоны приготовления или нажатой кнопки выбора в течение этого времени.

Если зона приготовления была выбрана (уровень приготовления «0»), время автоматического отключения состоит из 10 сек. отмены выбора и 10 сек. отключения питания.

ВКЛ/ВЫКЛ зоны приготовления

Если ТС находится в состоянии ВКЛ, зону приготовления можно выбрать, коснувшись соответствующего дисплея (цифровые сенсоры выбора). Соответствующий дисплей изменяет состояние на постоянные точки, и “0“ вместо “H“ – для горячей поверхности приготовления. На всех остальных зонах приготовления точки исчезают.

Уровень приготовления можно установить с помощью слайдера. При этом включается соответствующая зона приготовления. Предельные значения „9“ (справа) и „0“ (слева).

Поставьте кастрюлю на соответствующую зону варки. Если кастрюля не стоит на месте, система не активирует соответствующую зону, а на дисплее появится следующий символ:

Отключение одной зоны приготовления: Одну зону приготовления можно отключить, выбрав и установив

уровень приготовления на [0]. Если появляется оптическое предупреждение горячей зоны приготовления [H] попеременно с [0] и синхронными точками дисплея.

После выключения ТС, дисплей остается черным. [H] отображается как предупреждение горячей зоны приготовления.

Отключение всех зон приготовления:

Отключить все зоны приготовления мгновенно можно с помощью кнопки ВКЛ/ВЫКЛ.[H] может появиться для всех горячих областей приготовления. После этого дисплей всех зон приготовления остается черным.

Уровни мощности

Мощность зоны приготовления регулируется на 9 уровнях; Соответствующий уровень отображается (от [1“] до [9]) через дисплеи светодиодов из семи сегментов.

Автоматическое пропаривание (выбираемое)

Если активировано автоматическое пропаривание, мощность зоны приготовления включена на 100 % в течение периода, который зависит от стадии кипения. После окончания времени пропаривания вновь включается стадия кипения.

Процедура начала автоматического пропаривания: Блок управления включается, и выбирается зона приготовления.

После выбора уровня приготовления включается автоматическое пропаривание “9“ с помощью специальной кнопки 1. На дисплее немедленно появляется “A”.

Теперь необходимая стадия кипения выбирается с помощью слайдера. Спустя 3 сек. после отключения кнопки появляется символ “A” – переход на стадию кипения (500 мсек. „A“ и 1.5 сек. стадия кипения).

Стадию кипения можно изменить в течение 15 сек. после включения без отключения нагнетателя пропаривания. Следовательно, зона приготовления выбирается, а соответствующая зона приготовления устанавливается после этого.

При выборе спустя 15 сек. можно установить более низкий уровень приготовления; автоматически включается кипение.

Можно выбрать более высокий уровень приготовления; Это приводит к автоматическому регулированию времени пропаривания по установленной стадии кипения.

Функция Power (Бустер)

После выбора нужной Вам зоны, Вы можете активировать функцию POWER посредством клавиши POWER “P”. При помощи данной функции отдельные зоны варки могут получить мощность, превышающую номинальную. При наличии возможности активации функции POWER в определенной зоне, на дисплее появится обозначение “P”. Время активации POWER ограничено 8 минутами для обеспечения безопасности кухонных принадлежностей. После автоматической дезактивации POWER, зона будет продолжать работать на уровне мощности «9». Можно снова включить POWER в работу по истечении несколько минут.

Если в период включения POWER Вы уберете кастрюлю из зоны варки, функция POWER не будет отключена и его цикл продолжится.

Остаточное тепло

Определяется время, в течение которого зона приготовления сохранит остаточное тепло после работы и выключения, что может также вызвать ожог в случае прикосновения.

Статус определяется в зависимости от:

Выбранного уровня мощности (от „0“ до „9“)

Времени ВКЛ/ВЫКЛ реле

Индикация остаточного тепла зоны приготовления остается активной, пока расчетная температура не понизится ниже + 60 °C.

Автоматическое выключение (ограничение времени работы)

Для каждой активированной зоны определяется максимальное время работы. Максимальное время работы зависит от выбранного уровня приготовления. Спустя максимальное время работы зона приготовления автоматически отключается.

Каждая активация статуса зоны приготовления (изменение уровня приготовления и т.д.) Сбрасывается таймер на исходное значение.

Настройки таймера имеют приоритет для ограничений времени работы с настройками высокого уровня приготовления.

Защита от случайного включения

Электронная система автоматически отключается в случае обнаружения использования кнопок в течение 10 сек. Блок управления издает звуковой сигнал после 10 сек. неисправности (период: 1000 мсек., 500 мсек. ВКЛ) и код ошибки “E R 0 3” загорается на дисплее (0.5 сек. ВКЛ и 0.5 сек. ВЫКЛ). Если постоянное включение превышает 10 сек., код ошибки “ER 03“ продолжает гореть, пока присутствует неисправность, и пока она не будет идентифицирована. Если зона приготовления находится на уровне “горячо“, символ [H] чередуется с кодом ошибки (0.5 сек. символ, 0.5 сек. “H“).

Вода, которая попадает на стеклянную поверхность, не всегда приводит к включению кнопок и не может быть установлена. (После вытирания стекла, которое покрывает кнопки, все кнопки моментально готовы к использованию).

Если ни одна зона приготовления не была активирована в течение 20 сек. после нажатия ВКЛ питание, блок управления переходит в режим ВЫКЛ (черный дисплей).

Блокировка кнопок (дополнительно)

Включение функции блокировки кнопок в активном режиме или режиме ожидания блокирует клавиатуру, а светодиод данной кнопки загорается. Здесь необходимо учитывать время включения функции блокировки кнопок. Управление продолжает работать в установленном режиме, но уже не регулируется ни одной из кнопок, за исключением самой функции блокировки кнопок или кнопки ВКЛ/ВЫКЛ.

В заблокированном состоянии возможно также отключение самой кнопки ВКЛ/ВЫКЛ. Светодиод функции блокировки кнопок гаснет после отключения управления. Светодиод функции блокировки кнопок загорается при включении (в режиме ожидания 10 сек.), пока он не будет отключен повторным включением кнопки блокировки. Включение/выключение кнопки блокировки кнопок невозможно в режиме ВЫКЛ. После истечения времени таймера соответствующие

сигналы таймера можно подтвердить, нажав любую кнопку, без разблокировки управления.

При повторном включении кнопки блокировки в режиме ожидания или активном режиме разблокируется клавиатура, а соответствующий светодиод блокировки гаснет. Все кнопки сенсора можно вновь использовать, как раньше.

Звуковой сигнал (зуммер)

Следующие действия во время работы блока ТС сопровождаются звуковым зуммером:

Короткий однократный сигнал для повторного включения кнопки

Более долгий, прерывистый звук для постоянного использования кнопок в течение длительного периода времени (≥ 10 сек.)

Истечение времени таймера

Функция таймера (дополнительно)

Функция таймера бывает двух видов:

-Независимый таймер 1..99 мин: Звуковой сигнал с таймером. Эта функция может быть активирована, пока ни одна зона приготовления не используется (все стадии = 0). Если зона приготовления была активирована при включении (уровень >0), то независимый таймер продолжает работу. Если таймер используется для отключения зоны приготовления (см.таймер зоны приготовления), то управление следует сначала выключить (датчик питания) и вновь включить.

-Таймер зоны приготовления 1..99 мин: Эта функция может быть активирована только при активации приготовления (уровень < 0; точки дисплея). Звуковой сигнал таймера, легко программируется выключение четырех зон приготовления

Установка значения таймера:

С помощью регулировки слайдера.

Сначала корректируется первая цифра, а после вторая цифра.

В течение 10 сек. после установки второй цифры сбросить значение. (подсвеченные точки в дисплее таймера и, для зоны приготовления, специальный таймер с мигающим светодиодом).

Для активного таймера значение таймера должно быть установлено на [0] непосредственным нажатием [0] на слайдере (слева)

Выключение активного таймера:

Таймер можно выключить, установив его значение на 0.

Независимый таймер можно выключить, двойным нажатием кнопки питания . (1 ТС активный, 2 ТС и таймер ВЫКЛ).

Независимый таймер:

Если блок управления включен (все дисплеи зон приготовления показывают [0]), независимый таймер может быть включен нажатием кнопки выбора таймера. Дисплей таймера показывает “00“. Цифровая точка на дисплее таймер загорается. Таймер отключается спустя 10 сек. (черный дисплей), если не выполняются любые другие настройки. Если в течение 10 сек. значение таймера было выставлено при выключенной зоне приготовления, дисплеи зоны приготовления отключаются (промежуточные реле отключаются). Возможные оптические предупреждения горячих зон приготовления [H] отображаются постоянно

Если таймер был выбран (точка дисплея мигает в течение 10 сек.), его можно настраивать. Диапазон настройки 0 -99 минут, одиночными действиями; на слайдере.

Непосредственно после установки значения таймера начинается отсчет счетчика с последнего заданного значения. Таймер автоматически отменяется спустя 10 сек., а дисплей таймера показывается значение таймера. После истечения установленного времени раздается звуковой сигнал, и на дисплее таймера загорается „00“.

Звуковой сигнал прекращается

- Через 2 мин и/или

- После включения кнопки.

После этого дисплей таймера перестает мигать и гаснет. Возможные оптические предупреждения горячих зон приготовления [H] отображаются постоянно

После нажатия кнопки питание блок управления можно переключить «только за счет работы таймера» на зону приготовленияв любой момент –с или без включения независимого таймера -.

При переключении на активный режим ТС с включенным

Независимым таймером, сначала выбирается таймер (загорается точка десятичной дроби на дисплее таймера). После выбора зоны приготовления, точка десятичной дроби исчезает на дисплее таймера, и постоянная точка десятичной дроби загорается на дисплее зоны приготовления.

При выключении блока управления с помощью кнопки Питание, независимый таймер, если он работает, также отключается.

Программирование таймера для зоны приготовления

При включении ТС активируется настройка таймера для определенных зон приготовления.

При включении зоны приготовления (уровень > 0) и выборе дисплея таймера (в течение 10 сек.) значение таймера может быть присвоено данной зоне приготовления как функция отключения. Светодиод вокруг таймера означает, для какой зоны приготовления был активирован таймер.

После выбора таймера соответствующий светодиод начинает мигать, а точка на дисплее таймера постоянно гореть. Если зона приготовления была выбрана после , точка гаснет, а светодиод прекращает мигать.

При переключении с одной зоны приготовления на другую дисплей таймера показывает текущее значение таймера для соответствующей зоны приготовления. Настройки таймера других зон приготовления остаются активными.

Дальнейшие настройки выполняются, как и для независимого таймера

Если активным является не один таймер, дисплей показывает наименьшее значение таймера (спустя 10 сек.). после истечения установленного времени раздается звуковой сигнал, и на дисплее таймера загорается „00“. Одновременно загорается соответствующий светодиод таймера. Запрограммированная зона приготовления отключается, появляется постоянный “0”, и зона приготовления выбирается автоматически. Спустя 10 сек.

(время отмены) на «горячей» зоне приготовления появляется постоянный символ “H“.

В противном случае появляется символ“0“. Звуковой сигнал и мигание светодиода таймера зоны приготовления прекращается

- через 2 мин и/или

- после включения кнопки.

После того, как дисплей остановки погаснет, зона приготовления вновь остается не выбранной.

Работа таймера для определенной зоны приготовления аналогична независимому таймеру.

Если таймер программируется для определенной зоны приготовления, ограничение рабочего времени зависит от значения таймера, а не от стандартного табличного значения.

Меры предосторожности
- во время работы индукционной плиты следует держать от нее на расстоянии все материалы, которые могут намагнититься, такие как: кредитные карточки, диски, калькуляторы и т.д.
- никогда не пользоваться алюминиевой фольгой и не класть продукты, завернутые в фольгу, прямо на панель.
- во избежание нагревания, запрещается класть металлические предметы, такие, как ножи, вилки, ложки и крышки на поверхность панели.
- при использовании непригораемой посуды для готовки, без добавления приправ, ограничить время предварительного нагревания до одной или двух минут.
- варка продуктов со склонностью к прилипанию ко дну кастрюли должна начинаться на минимальной мощности при дальнейшем ее увеличении, и при частом помешивании.
- После окончания использования, выключите с помощью соответствующей клавиши (уменьшение до “0”), и не доверяйте детектору кастрюль.
- При разломе поверхности плиты, следует немедленно отключить аппарат от сети питания во избежание электрического шока.
- Запрещается использовать паровые аппараты для очистки поверхности плиты.
- Данный аппарат не предназначен для его использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или теми лицами, у кого нет достаточного опыта или знаний, за исключением тех случаев, когда ответственный за безопасность проверил их действия и выдал им все соответствующие инструкции по использованию аппарата.
- Необходимо следить за тем, чтобы дети не играли с данным аппаратом.

Кастрюли (Рис. 3)
- Если магнит прилипает ко дну кастрюли при приближении ко дну, эта кастрюля годится для варки на индукционной плите.
- покупайте кастрюли, специально рассчитанные на индукционную варку.
- кастрюли с плоским и толстым дном.
- кастрюли, диаметр дна которых точно соответствует диаметру конфорки для максимального использования мощности.
- кастрюля меньших размеров снижает мощность, но не приводит к потере энергии. В любом случае не рекомендуется использование посуды с диаметром менее 10 см.
- посуда из нержавеющей стали с многослойным дном или посуда из нержавейки с ферритом, если на дне посуды указано: для индукционных плит.
- в случае использования чугунной посуды, лучше, чтобы их дно было эмалевое, во избежание появления царапин на стекле керамической панели.
- следующая посуда не пригодна для использования: стекло, керамика, обожженная глина, посуда из алюминия, меди или не намагничивающейся стали (аустенитной).

Уход (Рис. 4)
Остаток алюминиевой фольги, остатки пищевых продуктов, жирные пятна и брызги, сахар, продукты с большим содержанием сахара – все это следует немедленно счистить с варочной панели с помощью специальной лопатки - шабера, во избежание появления царапин на поверхности. Сразу после этого нанести специальный продукт и использовать для очистки панели бумажные полотенца. Затем промыть водой и высушить чистой тряпочкой. Запрещается использование абразивных губок или мочалок, также не использовать агрессивные химические продукты и средства для удаления пятен.

Инструкции для монтажника

Монтаж
Настоящие инструкции предназначены для использования в период монтажа и для монтажника, это руководство для монтажа, регулировки и ухода за плитой в соответствие с существующими нормативами. Не забывайте о том, что необходимо отключить плиту для выполнения каких-либо операций.

Установка (Рис. 5)
Для установки плиты на плоской поверхности обратитесь к соответствующему Рисунку.
Для герметизации всего периметра плиты пользуйтесь заполнителем, входящим в состав поставки.
Не рекомендуем устанавливать плиту на духовке, или, в случае такого рода установки, убедитесь в том, что:
- духовка оборудована эффективной системой охлаждения,
- горячий воздух из духовки не может попасть по каналу в область индукционной панели,
- предусмотреть воздушные каналы в соответствии с указанным на Рисунке.

(Рис. 5)
1 Вид спереди
2 Передняя часть
3 Духовка или шкаф
4 Подача воздуха

Электрические подключения (Рис. 6)
Перед подключением к сети питания, убедитесь в том, что:
- Характеристики установки совпадают с характеристиками, приведенными на установочной пластине, находящейся на дне панели для варки;
- Для установки предусмотрено достаточно мощное заземление, в соответствии с нормативами и требованиями действующего законодательства. Заземление предусмотрено в установленных нормативах.
В том случае, если для аппарата не предусмотрен шнур и - или розетка включения, необходимо использовать материал, пригодный для значений электрического тока, приведенных на установочной пластине с характеристиками, и для данной рабочей температуры. Запрещается использовать шнур в случае его перегревания при превышении 50°C температуры окружающей среды.
Если вам требуется прямое подключение к сети, следует вставить многополюсный переключатель с минимальным расстоянием между контактами в 3 мм, рассчитанный на мощность плиты, и отвечающий действующим нормативам (шнур заземления желтый/зеленый не должен прерываться переключателем). Розетка или многополюсный переключатель должны быть просты и доступны для подключения установленного аппарата.

Конструктор снимает с себя всю ответственность в том случае, если все вышеуказанные требования и обычные нормы предосторожности не будут соблюдены.

В случае повреждения шнура питания, обратитесь к фабриканту для его замены, или обратитесь в уполномоченный центр технической помощи, или же обратитесь к техническому специалисту любого центра с подобными полномочиями, для предотвращения возникновения любого вида рисков.

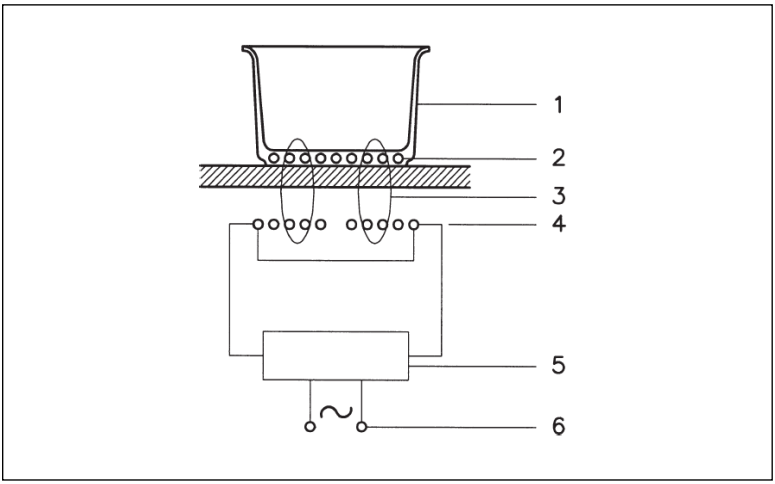


Fig.1 - Abb.1 - Afb. 1 - Рис. 1 - Rys. 1 - Kuva 1. - 图1 - 1. ábra - Εικ. 1.

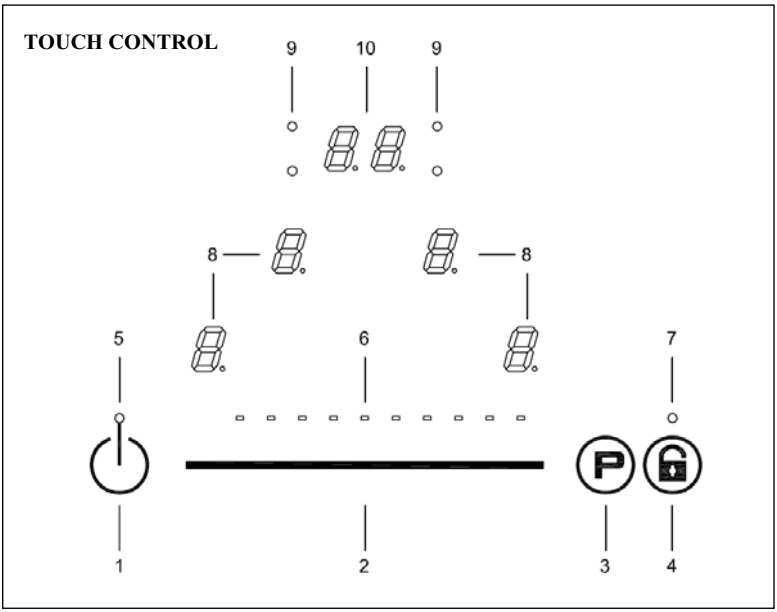


Fig.2 - Abb.2 - Afb. 2 - Рис. 2 - Rys. 2 - Kuva 2. - 图2 - 2. ábra - Εικ. 2.

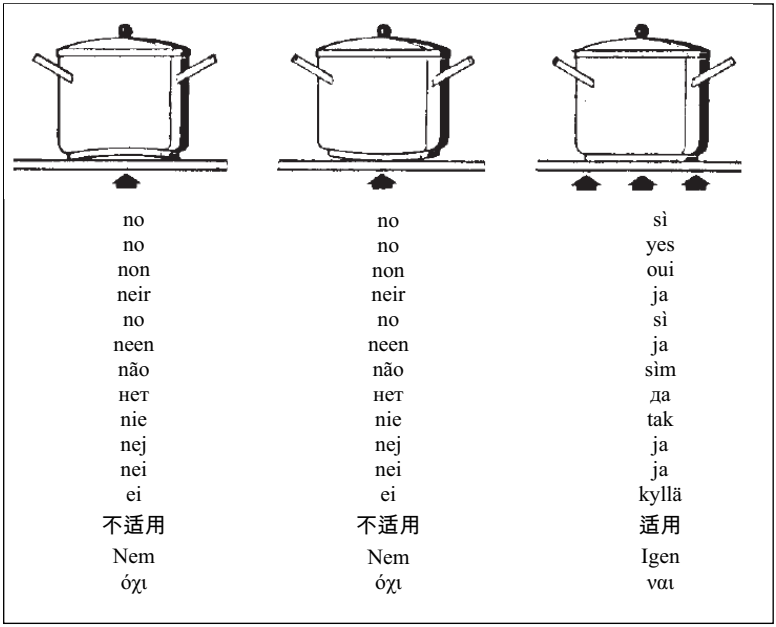


Fig.3- Abb.3 - Afb. 3 - Рис. 3 - Rys. 3 - Kuva 3. - 图3 - 3. ábra - Εικ. 3.

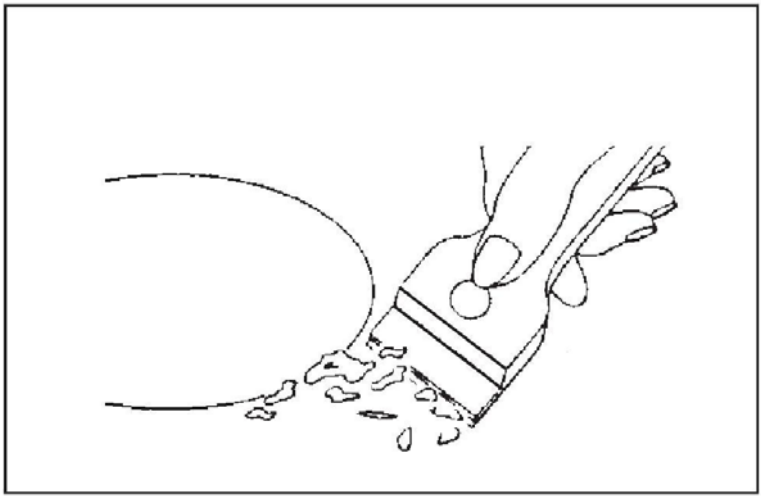
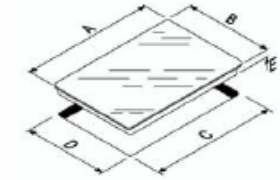
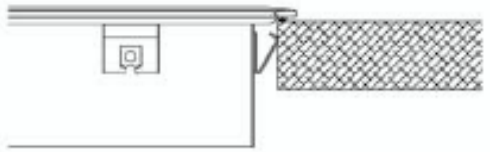
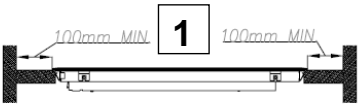


Fig.4 - Abb.4 - Afb. 4 - Рис. 4 - Rys. 4 - Kuva 4. - 图4 - 4. ábra - Εικ. 4.

A	B	C	D	E
580	510	565	495	55
700	350	680	330	55
770	510	755	495	55







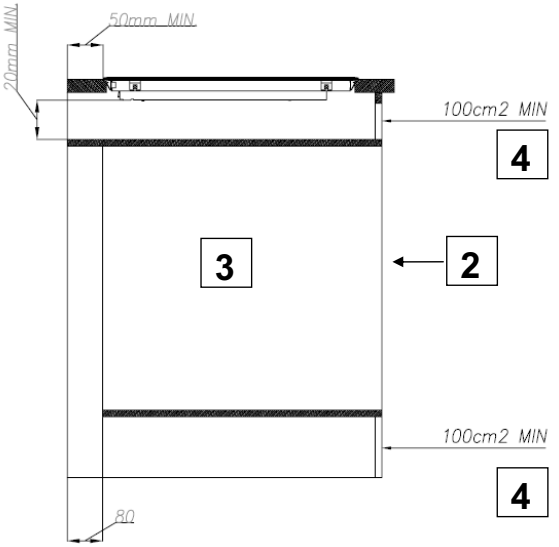


Fig.5 - Abb.5 - Afb. 5 - Рис. 5 - Rys. 5 - Kuva 5. - 图5 - 5. ábra - Εικ. 5.

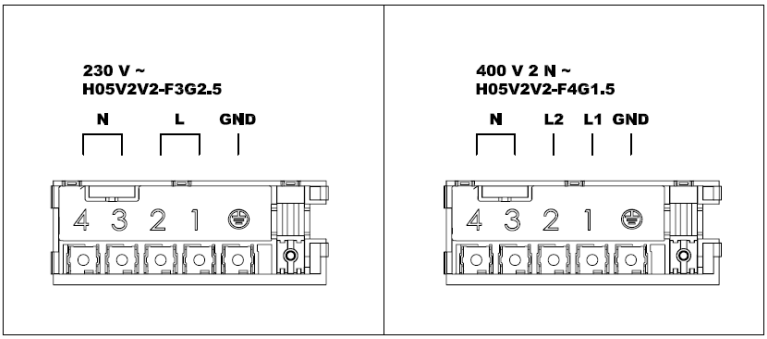


Fig.6 - Abb.6 - Afb. 6 - Рис. 6 - Rys. 6 - Kuva 6. - 图6 - 6. ábra - Εικ. 6.

NODOR

CNA group

CATA ELECTRODOMÉSTICOS, S.L.
C. Àngel Guimerà, 16-17 - 08570 TORELLÓ (Barcelona) SPAIN
Tel. +34 938 594 100 - Fax +34 938 594 101
www.cnagroup.es - e-mail: cna@cnagroup.es
Atención al Cliente: 902 410 450 - info@cnagroup.es
SAT Central Portugal: 214 349 771 - service@junis.pt

60810500.04.03.2009